

Ananas kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 **kašike**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 1 **kašika**keksa
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

Za fil I:

- **600 ml**mleka
- 2 **kesice**pudinga-ukus vanile
- **6 kašika**šecera
- **200 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu

Za fil II:

- 2 **kesice**šlag kreme (1 kesica ima 75 g)
- **300 ml**mleka
- 1 **veca konzerva**ananas

Priprema

Umutiti prvo dobro belanca sa šecerom, pa dodati i žumanca neprestano muteci. Iskljuciti mikser pa dodavati

brašno pomešano sa praškom za pecivo i keksom. Lagano špatulom sve izmešati. Sipati smesu za koru u tepsiju i peci na 200 C 10 minuta.

Za fil I. 500 ml mleka staviti da provri. U drugom sudu staviti puding i šećer i vanilin šećer pa prelići sa 100 ml mleka. Izmešanu masu sipati u mlazu u provrelo mleko i kuvati dok se puding ne zgusne. Ohladiti. Umutiti margarin sa šećerom u prahu pa dodati ohlaćen puding. U umućen fil lagano kašikom umešati i dve kašike umućenog šlaga. Priprema fila II: Umutiti dobro šlag, pa dve kašike dodati u prvi fil.

Filovati: Kora koju natopimo sokom od ananasa (sok iz konzerve) pa premazati sa polovinom fila, poreći iseckani ananas. Preko ananasa staviti umućen šlag...

... a preko šlaga staviti drugi deo fila. Dekoracija po želji ...

Ja sam dekorisala šlagom, a možete i istopljenom čokoladom.

Savet