

Ombre kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3 dl** kisele vode
- **7 kašika** šecera
- **1 dl** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **5 kašikadžema**
- **10 kašika** griza
- **10 kašika** brašna

Fil od vanile i limuna:

- **7 dl** soka od limuna
- **2 kesice** vanilin šecera
- **5 kašika** šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile

Fil sa crvenim voćem:

- **400 g** crvenog voća po želji
- **10 kašika** šecera
- **2 dl** vode
- **2 kesice** pudinga od jagode ili maline

Priprema

Kora: Umešati sve sastojke za koru (kiselu vodu, ulje, šećer, džem, prašak za pecivo, griz i brašno). Staviti smesu u podmazan pleh i peci na 200 stepeni 20 minuta.

Fil od vanile i limuna: Od 7 dl soka odvojiti 100 ml i razmutiti puding od vanile, a ostatak (6 dl) staviti sa šećerom da prokljuca. Kada sok prokljuca umešati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne. U kuvani puding dodati vanil šećer i ostaviti 5-10 minuta da se prohlađi.

Fil od crvenog voća: Crveno voće po želji (jagode, kupine, maline, borovnice..) staviti u blender da se izmiksa dok se ne dobije kaša. Kašu staviti da prokljuca sa šećerom. U vodu razmutiti voćni puding i zakuvati kada voće prokljuca i mešati dok se ne zgusne.

Kuvani puding dok je vruc razliti preko tople kore, pa preko njega puding od vanile i limuna. Kolac dekorisati po želji.. Prijatno!!

Savet

Ako želite može preko kolaa ili šlag, ali meni je ovako lepši.