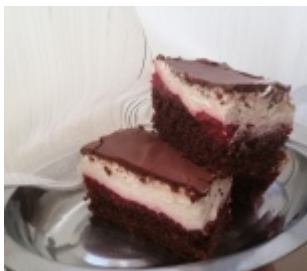


Kocke sa malinama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 8 **kašika**šecera
- 6 **kašika** brašna
- 4 **kašike**kakaa
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 50 **ml**ulja
- 50 **ml**mleka

Fil od malina:

- 300 **g**malina
- 150 **g**šecera
- 1 **vanilin** šecer
- 1 **puding** od vanile
- 100 **ml**vode

Beli fil:

- 500 **ml**mleka
- 6 **kašika**šecera
- 2 **pudinga** sa ukusom slatke pavlake
- 400 **ml**slatke pavlake

Preliv:

- **150 g** crne čokolade
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Jaja i šećer penasto umutiti. Dodati ulje i mleko, umutiti. Pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao, pa kroz cediljku prosejati u činiju sa jajima i sve lagano promešati žicom. Ispeci koru u uvecari ili većem plehu na 180°C.

Maline, šećer i vanilin šećer prokuvati, dodati puding razmučen u vodi i zakuvati dok se ne zgusne. Ohladiti i sipati preko kore.

400ml mleka staviti da se kuva sa šećerom. Ostatak mleka pomešati sa pudingom od slatke pavlake i zakuvati da se zgusne. Kad se ohladi, sjediniti mikserom sa umućenom slatkom pavlakom. Preliti preko fila od malina.

Slatku pavlaku zagrejati da ne prokljuca, pa u njoj otopiti čokoladu. Sipati preko kolaca.

Savet

Divan kremasti kola.