Svecane bele kocke

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** margarina
- **1 kašika**masti
- **150 g**šecera u prahu
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4 kašike**kisele pavlake
- **5** žumanca
- **500 g**brašna

Za fil:

- **5**belanca
- **230 g**šecera u prahu
- **2**vanil šecera
- **400 g**kisele pavlake
- **100 ml**kefira
- **250 g** kiselog mleka
- **1**limun
- **3 kašika** brašna

Za posipanje:

- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

Umutiti žumanca, margarin i mast sa šecerom u prahu. Postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kiselu pavlaku. Umesititi glatko testo i podeliti ga dve lopte.

Jednu lopticu razvuci oklagijom na oblik pravougaonika, te ga prebaciti u pleh obložen papirom za pecenje. Drugu lopticu testa staviti u zamrzivac da stoji oko 30 minuta.

U dubljoj ciniji umutiti belanca u cvrst sneg postepeno dodaajuci šecer u prahu. Pa postepno dodati kiselu pavlaku, kefir i kiselo mleko, pa lagano mutiti mikserom da se smesa izjednaci.

Potom dodati vanil šecer, brašno, 2 kašicice sok od limuna i narendanu koru. Kašikom sve dobro promešati.

Pripremljen fil sipati preko kore.

Preko fila narendati krupno na rende zamrznuto testo.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 30 minuta. Pecen kolac ostaviti da se ohladi, pa ga iseci na štanglice i posuti šecerom u prahu.

Savet