

Vocne kocke (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 2 žumanca
- 120 g šecera
- 1 vanil šecer
- 240 g mlevenih oraha
- 1/2 male kašice prah šecera

Za vocni krem:

- 500 g jagoda, malina ili višanja
- 100 g šecera
- 1 vanil secer
- 1 kašik agustina
- 1 dl vode
- 1 želatin

Za žuti krem:

- 4 žumanca
- 100 g šecera
- 2 vanil šecera
- 500 ml mleka
- 1 puding od vanile
- 1 kašik agustina

- **1 kesica** želatina
- **150 g** putera
- **2 dl** slatke (mlečne) pavlake
- **1 šlag** krem vanila

Priprema

Napraviti prvo žuti krem: i šerpu sipati veću deo mleka, a u manji, hladni deo razmutiti žumanca, puding, gustin i šećere pa sipati u vrelo mleko i skuvati krem. U skuvan krem umesati ranije pripremljen želatin (razmucen sa 4 kašike hladne vode i odstajao par minuta). Ostaviti krem da se ohladi.

Pripremiti voćni krem. Voće (ako je iz zamrzivaca prethodno ga otopiti i ocediti) sipati u šerpu i posuti šećerom pa staviti na ringlu i u njega umešati gustim i vanil šećer koje smo razmutiti i decilitru vode ili soka od voća i skuvati gust krem. Skinuti sa vatre i umešati pripremljen želatin (isto kao i kod žutog krema).

Kora: umutiti belanca i žumanca sa šećerima pa umesati orahe i prašak za pecivo. Sipati masu u kalup (34×24cm) sa pak papirom i peći 20 minuta na 200°C.

Pecena koru izvaditi sa sve papirom, malo prohladiti pa odvojiti papir i koru samo vratiti u kalup. Poprskati koru sa malo soka od voća pa sipati voćni fil.

Umutiti slatku pavlaku zajedno sa krem šlagom. U drugoj činiji umutiti maslac koji dodamo u žuti krem i dobro umutiti zajedno. Na kraju doemo pavlaku i još jednom sve dobro umutimo mikserom. Sipamo veću deo krema preko voćnog krema i pravimo. Manjim delom ukasimo kocke koje smo prethodno isekli. Ovo se ne mora ali je lepše.

Kolacu isecemo krajeva da bi kocke bila lepo ravne.

Kolac ostavimo u frižider, najbolje preko noći.

Sutradan ili pred samo služenje ukasimo voćem stavljajući na svaku puslicu po jednu voćku.

Ja sam kolac pravila sa mešavinom jagoda i malina.

Dobro rashlađen kolac služiti.

Savet

Ove kocke su zapravo varijanta kocki sa makom i višnjama, ali kako ne volimo svi u kuki mak ja sam ih pravila

sa orasima. Kola je fenomenalnog ukusa i jedan od najboljih koje sam probala.