

Socne malina kocke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastoјci

Kora:

- 3jajeta
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikešecera
- 1/2 kesiceprška za pecivo
- 1 kašikakakaoa
- 3 kašikeulja

Fil:

- 2 pudinga od vanile
- **600 ml mleka**
- **10 kašikašecera**
- **250 g margarina**
- **1 bocica ekstrakta od maline**

Sirup:

- **100 g šecera**
- **1 dl vode**

Glazura:

- **100 g cokolade**

- 2 kašikeulja

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst šam.

Postepeno dodavati žumanca, a potom i ulje. Zatim varjacom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom.

Smesu uliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20-25 minuta.

Za to vreme skuvati sirup od šecera i vode pa prelitи gotovu koru.

Puding razmutiti u 1 dl mleka, a preostalo mleko sa šecerom staviti da provri. Zatim ukuvati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne. Skinuti sa ringle i ostaviti da se ohladi. Posebno penasto ulupati margarin, dodati ekstrakt maline, pa sastaviti sa ohladjenim pudingom.

Premazati koru kremom.

Preliti cokoaldnom glazurom.

Savet