

## **Vocne kocke**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Rolat:**

- 3jajeta
- **150 g**kristal šecera
- 1vanilin šecer
- **200 g**brašna
- **50 ml**mleka
- **400 g**džema od jagoda

#### **Vocni preliv:**

- **200-300 g**višanja
- **400 ml**vode
- **5 kašika**šecera
- 1 puding od jagode

#### **Žuti fil:**

- 2pudinga od vanile
- **6 kašika**šecera
- **600 ml** mleka
- **200 g**margarina

#### **Premaz:**

- 2 šлага
- 2 kapi crvene boje sa aromom jagode

## Priprema

Najpre skuvati puding od vanile, prekriti ga sa prozirnom folijom i ostaviti ga da se dobro ohladi. Pripremiti rolat: umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom (penasto) dodati masi prašak za pecivo, brašno i mleko. Sve sjediniti, masu izliti na pleh prekriven pek papirom i peci 12 minuta na 180 C. Ispecen patišpanj uviti u mokru krpu i ostaviti ga da se ohladi. Ohlaen patišpanj premazati sa džemom od jagoda i zaviti.

Vocni fil: 300 ml vode sa šecerom i višnjama staviti na šporet da se zagreva, a u prestalih 100 ml vode razmutiti puding od jagode i dodati zagrejanom vocu pa kuvati dok se ne bude zgusnulo. Skloniti sa vatre. Rolat iseci na parcad, parcicima tolata prekriti dno dubljeg pleha pa preko roleta izliti ravnomerno masu od voća i ostaviti da se ohladi.

Žuti fil: U margarin i puter omekšao na sobnoj temperaturi staviti 2 supene kašike šecera u prahu, umuti penasto mikserom i masi postepeno dodavati kašiku po kašiku pudinga od vanile. Sjediniti žuti fil.

Žuti fil premazati preko vocnog dela pa preko žutog fila naneti šlag u koji dodamo malo jestive boje sa aromom jagode. Ostaviti kolac na 3h u frižideru da se hlađi do služenja.

Dekorisati po želji.

## Savet