

## Vocne kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Rolat:

- 3 jajeta
- 150 g kristal šećera
- 1 vanilin šećer
- 200 g brašna
- 50 ml mleka
- 400 g džema od jagoda

### Vocni preliv:

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

### Žuti fil:

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

### Premaz:

- 2šlaga
- 2kapi 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 šećerom i vanilin šećerom (penasto) dodati masi prašak za pecivo, brašno i mleko. Sve sjediniti, masu izliti na pleh prekriven pek papirom i peći 12 minuta na 180 C. Ispečen patišpanj uviti u mokru krpku i ostaviti ga da se ohladi. Ohlaen patišpanj premazati sa džemom od jagoda i zaviti.

Vocni fil: 300 ml vode sa šećerom 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, parcima tolata prekriti dno dubljeg pleha pa preko rolata izliti ravnomerno masu od voca i ostaviti da se ohladi.

Žuti fil: U margarin i puter omekšao na sobnoj temperaturi staviti 2 supene kašike šećera 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 hladi do služenja.

Dekorirati po želji.

## **Savet**