

Letnja maarica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno:

- **1**gotove kore za maaricu
- **6** dlmleka
- **8** kašika šecera
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **2** dlslatke pavlake
- **100** gmargarina
- **400** gjagoda
- **2** kesicepuđinga od jagoda
- **100** gbele cokolade

Priprema

Skuvati puđing od vanile sa 5 kašika šecera na uobičajeni nacin. U mlak puđing umutiti 100 g margarina. Umutiti 1 dl slatke pavlake. Dodati u puđing.

Iseckati jagode, sipati 1 dl vode, 3 kašike šecera, kuvati 3-4 minuta. Razmutiti puđing od jagode u 1 dl vode i dodati jagodama. Skuvati fil.

Otopiti 100 g bele cokolade, dodati 1 dl slatke pavlake promešati. Filovati kore: kora, 1/2 fila sa jagodama, kora, žuti fil, kora, fil sa jagodama, kora. Sve prelitи glazurom od bele cokolade. Ostaviti min 12 sati u frižideru. Svaku kocku ukrasiti jagodom.

Savet

Ukoliko želite da vam fil sa vanilom bude vrši vi dok kuvate puding, razmutite kesicu želatina u 3 kašike vode ostavite da odstoji 10 min i umešajte u vru puding. Postupak dalje je isti. Ovaj kola možete praviti i sa malinama ili kupinama.