

Crveno bele kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 2jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**istopljene masti
- **10 kašika**mleka
- **600 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **3 kesice**pudinga od maline
- **2-4 kapi** ekstrata od maline

Preliv:

- **150 g**cokolade
- **6 kašika**ulja

Priprema

Umutiti 2 jaja sa šećerom, dodati istopljenu mast, mleko, brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo i ispeci 5 kora na poledjini pleha. Velicina kora je 25x35 cm. Fil: U posudu staviti da se kuva 8 dl mleka i 10 kašika

šecera. Umutiti 3 pudinga sa 2 dl mleka dodati u prokuvano mleko i kuvati dok se ne zgusne skinuti sa vatre dodati ekstrat od maline dobro izmešati i vrućim filom filovati kore. Kore filujemo u plehu velicine kao i kore. Kad se kolac ohladi prelijemo sa istopljenom cokoladom u koju smo dodali 6 kašika ulja.

Savet