

Ćarene kocke

Ovo je poslastica koja više nije prija leti rashladjena ali ne smeta ni zimi malo živosti boja na stolu.

1 U Čjerpu sipati 1 litar vode i 12 kađika Čjeđera. Kada provri zakuvati uz neprestano međanje ¾icom 12.kađika griza i STEP sok od kivija.

2

3

4 Prethodno spremi kalup od prilike 40 puta 25 cm. pokvaren sa vodom i u njega sipati tvrdo ukuvan prvi- zeleni deo poslastice

5

6

7 U mleko zakuvati puding i sipati na zeleni deo poslastice.

8

9

Sastojci:

vode 2 litre

griza 24 kasike

secera 24 kasike

STEP sok od kivija 1

STEP sok od maline 1

mleka 8 dl

pudinga od vanile 2

10 Drugi litar vode sipati preostali ÅjeÄjer pa kada provri postepeno usuti preostali griz sa STEP sokom od maline,takodje ga toplog sipati na Å¾uti fil.

11

12

13 Sva tri dela poslastice vruÄže sipati,kalup pokvasiti,filove dobro ukuvati da budu bez grudvica i dobiÄžete zanimljivu poslasticu koja se kod moje dece visoko kotira.

Napomena:

Crveno,Å¾uto,zeleno nadam se da Äže vam se svideti.UÅ¾ivajte