

Jagoda kocke

:))



1 Mikserom umutiti 5 jaja, zatim dodati secer i nastaviti sa mucenjem dok se secer ne rastopi. Dodati ulje i brasno promesano sa 1/2 kesice praska za pecivo. Masu sipati u podmazan i nabrasnjen pleh (djuvecar) i peci na 220°C oko 5-10 minuta. Ispeci jos jednu ovakvu koru.

2 Pripremamo fil. Belanca umutiti sa secerom i vanilom i skuvati na pari, prohladiti pa dodati margarin i dobro umutiti.

3 Prvu koru poprskati mlekom, premazati filom pa prekriti vocem, staviti drugu koru koju treba takodje poprskati mlekom i premazati filom.

4 Kolac rezati na kocke i svaku ukrasiti slagom i komadicem voca od kojeg je napravljen kolac.

Sastojci:

kore: Potrebno za 2

jaja 10

secera 10 kasika

brasna 10 kasika

ulja 2 kasike

praska za pecivo 1 kesica

*** Za fil:

belanca 3

secera 200 gr

vanil secera 3-4 kesice

margarina 250 gr

jagoda (malina, kupina,
banana) 500 gr

*** Za ukrasavanje:

slaga 2 kesice

jagode i

Napomena:

Prijatno!!!