

Penaste kocke



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- 5žumanaca
- **5 kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 5 **kašika**mlake vode
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

krem:

- 5 **dl**mleka
- **1,5 dl**vode
- 2pudinga od vanile
- **50 g**margarina
- 5belanaca
- **6 kašika**šecera
- vanil šecer

Priprema

Priprema kore: Od sastojaka za koru mikserom umutiti koru. Izliti je u pleh obložen pek papirom. Peci. Ostaviti kada se ispece da se ohladi i za to vreme pripremiti fil. Za penasti fil: Mleko pomešati sa vodom ali i ostaviti 1

dl mleka kako bi ste razmutili puding. Kada mleko provri ukuvati ga i dodati margarin. Belanca penasto umutiti- izmiksati sa šećerom u šam, neka bude cvrst. Dodati u smesu od pudinga.Dobro pomešati kulinarskom žicom. Preliti preko pecene kore. Kada se dobro ohladi seci na kocke i dekorisati šlagom.

Savet

Dekorisati šlagom.