

Kocke sa vinogradarskim breskvama



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesica praška za pecivo

I još:

- 2 teglekompot od vinogradarskim breskvi
- 1 l vode
- 10 kašikašecera
- 2 kesicevanil šecera
- 3 kesicepuding od vanile
- 300 gšlaga
- 2.5 dl mineralne vode

Priprema

Belance odvojimo od žumanaca, belanca i miksamo sa šećerom u šam smanjimo brzinu mikser, a i dodajemo jedno po jedno žumanca, zatim i mešavinu brašna sa praškom za pecivo, dobijenu smesu sipamo u podmazan pleh.

Pecemo na 180C oko 15 minuta, vruće prelijemo sirupom od kompota.

Od gore poreamo voće.

Od ukupne vode odvojimo 2 dl ostalo stavimo da se kuva sa šećerom i vanil šećerom razmutimo puding prah u odvojenu vodu i zakuvamo kada provri uz mešanje dok se, zgusne i krenu mehurici, prelijemo preko voća.

Ostavimo par sati da se lepo ohladi i premažemo šlagom koji smo izmiksali sa mineralnom vodom.

Savet

Vrlo lagana i ukusna, voće može biti po sopstvenom izboru.