

"Braon kocke sa visnjama"

Probajte....provereno dobre!!!



1 Kora:

2

3 Umutiti belanca sa secerom,dodati umucena
zumanca i ostale sastojke.

4

5 Masu izliti u pleh i peci 20 min. na 200 stepeni.

6

7 Pecenu koru preseci na dva dela.

8 Fil:

9

10 Visnje,secer i vodu prokuvati,pa visnje ocediti,a sok
ohladiti.

11

Sastojci:

jaja 4 kom.

secera 10 sk

mleka 10 sk

ulja 5 sk

prezle 5 sk

brasna 5 sk

praska za pecivo 1/2 kesice

kakao praha 3 sk

visanja 300 g

secera 1 solja

vode 1 solja

slag krema 200 g

kisele pavlake 2 dl

prah secera 5 sk

13

15 vu koru natopiti sokom od visanja,naneti polovinu filia,preko staviti visnje,pa drugu natopljenu koru i zavrsiti preostalim filom.

16

Napomena:

Po zelji,kolac ukrasiti topljenom ili ribanom cokoladom.