

"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 preseći 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

12

mutiti slag krem,dodati kiselu pavlaku i prah secer.

13

15

prvu koru natopiti sokom od visanja,naneti polovinu fila,preko staviti visnje,pa drugu natopljenu koru i završiti preostalim filom.

16

Napomena:

Po zelji,kolac ukasiti topljenom ili ribanom cokoladom.