

Kocke od Sira

Predivan lagan i osvezavajući kolac, probajte



1 Penasto umutite zumanca sa secetom, postepeno dodati brasno pomesano sa kakaoom o prasak za pecivo, ulje i cvrstu penu od belanaca. Masu sipati u podmazan, brasnom posut cetvrtasti pleh i ispeci kao piskotu.

2

3

4

5

6

7

8 Za krem: zelatin preliteri sa 4 kasike vode, ostaviti ga da nabubri, pa mu dodati jos 0,5dl vode i otopiti ga na slaboj vatri. Penasto umutiti buter sa secerom u prahu, dodati kravljji sir, limunovu koru, gotov slag i otopljeni zelatin. Krem naneti na koru i ostaviti ga da se dobro ohladi.

Sastojci:

jaja 6
 secera 6 kasika
 brasna 4 kasike
 kakaa 2 kasike
 za pecivo 1 prasak
 ulja 1 dl
 krem: za
 svezeg kravljerg sira 300 g
 secera u prahu 150 g
 gotovog slaga 7 dl
 putera 100 g
 zelatina 1 kesica
 1 limuna rendana kora
 glazuru: za
 djusa od narandze 7 dl
 pudinga od vanile 2 kesice
 secera 4 kasike

10

11

12

13

14

15 Za glazuru: uz stalno mesanje, skuvati puding od
djusa, secera i pudinga, pa ga malo ohladiti, te ga
namazati na krem od sira. Kolac dobro ohladiti, pa
ga iseci na kocke.

Napomena:

Gotov slag kupljen ili napravljen od 80g praska
tj.slag pene i 130g vode.