

Kocke Saňa



• Potrebni sastojci:

Biskvit:

- 2 jaja,
- 100 g šećera,
- 100 ml tečnog jogurta (sobne temp.),
- 70 ml ulja,
- 120 g mekog brašna,
- 10 g praška za pecivo.

Krem:

- 1 l punomasnog mlijeka,
- 5 žumanjaka,
- 4 pudinga od vanile,
- 200 g šećera,
- 2 vrećice vanilin šećera,
- 150 g maslaca,
- 100 g čokolade za kuhanje.

-cca 200 g plazma keksa

Voćni žele:

- 400 g malina,
- 150 ml vode,
- 150 g šećera,
- 2 crevena preliva za torte

Priprema:

Biskvit:

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka i prvo izmiksati bjelanjke u čvrst šaum. Žumanjke mutiti par minuta sa šećerom, zatim dodati jogurt i ulje, promiješati. Dodati i prosijano brašno i prašak za pecivo, sve sjediniti špatulom i na kraju dodati i šaum od bjelanjaka i lagano izmiješati. Smjesu rasporediti u pleh dimenzija 34*24 cm ili neki sličan, iste površine. Pleh obložiti pek papirom samo na dnu i peći u zagrijanoj rerni na 150°C 15 min i još 7 min na 170 °C. Kad se biskvit ohladi odvojiti ga od pek papira.

Krem:

Puding, šećer, vanilu i žumanjke pomiješati sa 1 dl mlijeka, a ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Zakuhati krem vodeći računa da nema grudvica (vruće mlijeko prvo dodajte u prvu smjesu, zbog žumanjaka, promiješajte a zatim sve vratite u šerpu i nastaviti miješati). Površinu krema prekriti prozirnom folijom i ostaviti na hlađenje. U ohlađen krem dodati maslac sobne temp i sve dobro izmiksati. Podijeliti na 2 dijela pa u jedan dodati otopljenu čokoladu.

Preko biskvita rasporediti tamni krem, zatim plazmu natopljenu u mlijeku, preko svijetli fil.

Tek sada pripremiti **voćni žele** pošto se jako brzo steže. Voće preliti vodom i dodati šećer. Ako su maline zaleđene, kratko sve zagrijati a zatim usitniti štapnim mikserom; procijediti kroz cjediljku kako bi uklonili sjemenke. 2 kesice praha crvenog preliva pomiješati sa 2 kašike voćnog pirea u manjoj posudici, a zatim to dodati u šerpicu sa ostsatom pirea i zagrijavati uz stalno miješanje da prokuha. Preliv odmah ravnomjerno rasporediti po kolaču i poravnati brzo.

Rashladiti nekoliko sati i rezati na kocke željene veličine.

Prijatno!