

Ledene kocke sa pepermintom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 4 jajeta
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1 šoljica (50 ml) ulja
- 1/2 šoljice vode
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa

Sirup:

- 150 g šecera
- 130 ml vode
- 1 kesica caje od nane

Krem:

- 1 l mleka
- 150 g gustina
- 250 g šecera
- 3 kesice vanilin šecera
- 250 g margarina
- 3 pakovanja pepermint bombona
- 200 ml slatke pavlake

Glazura:

- 200 g cokolade
- 100 ml ulja

Priprema

Testo: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje šecera. Dodati žumanca i mutiti da masa postane penasta. Zatim dodati ulje, vodu i brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Mikserom mutiti da se masa sjedini. Sipati u podmazan pleh, i peci u prethodno zagrejanj rerni, na 160 stepeni.

Sirup: Šecer preliti vodom i staviti na šporet da prokljuca. Kuvati 2-3 minuta. Skloniti sa šporeta i dodati kesicu caja od nane. Poklopiti i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Pecen kolac ohladiti, pa ga preliti sa vrucim sirupom (kome je uklonjena kesica caja).

Krem: Od litra mleka odvojiti 200ml da bi se razmutio gustin, a u ostalo mleko dodati pepermint bombone, šecer i vanilin šecer, pa staviti na vatru. Mešati dok se bombone ne rastope. Kad mleko prokljuca dodati razmuceni gustin, i skuvati krem. Ostaviti da se ohladi. U ohlaeni krem dodati penasto umuceni margarin. Mikserom umutiti masu da postane kremasta. Na kraju dodati umucenu slatku pavlaku, i kašikom sve sjediniti.

Krem sipati preko natopljenog testa, i poravnati ga.

Glazura: Na laganoj vatri otopiti cokoladu sa uljem. Kada se otopi, skloniti sa vatre, i posle minut, dva, preliti preko krema.

Kolac ostaviti u frižider da se stegne.

Savet