

Sladoled kocke



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7bjelanaca
- **7 kašika**šecera
- **7 kašikabrašna**
- 1prašak za pecivo
- 2 dlmlijeka

Za fil:

- 7žumanaca
- **7 kašika**šecera
- **7 kašikabrašna**
- **1/2 lmlijeka**
- **250 g**margarina

I još:

- **2 kesice**šлага

Priprema

Ulupati cvrst snijeg od bjelanaca, dodati šecer, zatim brašno i prašak za pecivo. Sipati u pouljen i podbrašnjen pleh i peci oko 45 minuta na temperaturi od 150 stepeni. Pecenu koru preliti sa 2 dl toplog mlijeka.

Za fil umutiti žumanca sa šećerom i brašnom.

Staviti 1/2 l mlijeka da provri, pa dok još vri sipati smjesu od žumanaca i kuvati kao puding. Kuvati dok se ne zgusne.

U ohlaenu smjesu dodati margarin i promiješati.

Nakon toga fil staviti preko kore.

Umutiti 2 kesice šлага sa 200 ml vode.

Zatim šlag staviti preko fila.

I kolac je gotov. :)

Savet

Kola je najbolji kada ostane u frižideru preko noi, pa se tek ujutru služi. Prijatno. :)