

Ledene kocke (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **4 kašike**kakaa
- **4 kašike**ulja

Sirup:

- **4 dl**vode
- **200 g** šecera

Fil:

- **5 dl**mleka
- **1,5 dl**mleka
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**brašna
- **1**aroma vanile
- **250 g** margarina

Glazura:

- **100 g** cokolade za kuvanje

- 1 dl slatke pavlake

Priprema

Penasto umutiti jaja i šećer, pa postepeno dodavati brašno i kakao lagano mešajući. Na kraju dodati ulje. Istresti smesu u podmazan pleh i peći na 200°C oko 15 minuta. Sirup kuvati na umerenoj temperaturi oko pet minuta, pa preliti vruću koru u sa vrućim sirupom. Staviti pola litre mleka da kuva. Po mleku ravnomerno prosuti tri kašike šećera da padne na dno šerpe, tako fil neće zagoreti i lepiti se za dno. Brašno, šećer i vanilu razmutiti žicom za mucenje ili mikserom sa preostalim mlekom i zakuvati. Potpuno ohladiti. Penasto umutiti margarin, pa mu dodavati kašiku po kašiku fila neprekidno muteći mikserom. Premazati preko ohlađene kore. Na tihoj vatri istopiti slatku pavlaku i čokoladu, pa premazati kolac.

Savet