

Ledene kocke (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1 kašikakakaa
- 1 prašak za pecivo

Sirup:

- 200 mlšecera
- 200 mlvode

Fil:

- 5 kašikaoštrog brašna
- 4 kašikegustina
- 10 kašikašecera
- 1 l mleka
- 250 g margarina
- 250 g šećera u prahu
- 2 vanilin šećera

Glazura:

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **3 kašikeulja**

Priprema

Umutiti sneg od belanca, dodati šećer, zatim žumanca, prašak za pecivo pomešano sa brašnom i na kraju kakao. Sipati u podmazan pleh srednjih dimenzija i peći na 180 C oko 20 minuta.

Kada je gotovo ostaviti da se hladi i spremiti sirup. Zagrijati vodu, dodati šećer i pustiti da vri nekoliko minuta. Hladnu koru preliti vrućim sirupom.

Sjediniti šećer, vanilin šećer, brašno, gustin i postepeno uz stalno mesanje sipati hladno mleko. Sve to staviti na vatru, kuvati dok ne zgusne uz stalno mešanje, a onda dobro ohladiti. Penasto umutiti margarin sobne temperature, dodati šećer u prahu, a onda i ohladjen fil. Dobro sjediniti dok masa ne postane penasta, pa sipati preko kore i lepo nožem rasporediti.

Odozgo kolac preliti glazurom od cokolade, ostaviti na hladnom da se dobro stegne pa seci kocke.

Savet