

Bele ledene kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- 7belanaca
- **10 kašika** šecera
- 7 **kašika**brašna

Preliv za koru:

- 3 dlmleka
- 3 **kašike**šecera

Za fil:

- 0,5 lmleka
- 7 žumanaca
- **6 kašika**šecera
- 4 **kašike**brašna
- 1 vanilin šecer
- 250 gmargarina

Fil za dekoraciju_

- **100 g**šlaga u prahu
- 1,5 dlhladnog mleka

Priprema

Za koru umutiti belanca sa šećerom, kad bude cvrsta masa lagano umešati brašno. Podmazati pleh 30x20 i peci na 180 stepeni 30 minuta.

Dok se kora pece skuvati fil, staviti mleko na vatru, u posudu sjediniti žumanca i šećer, dodati brašno i vanilin šećer i lagano dodavati u vrelo mleko stalno mešajući da se ne stvore grudvice. Posebno umutiti mikserom margarin i dodati u prohladjen fil, sve zajedno dobro sjediniti.

Ugrejati 3 dl mleka i dodati 3 kašike šćecera pa preliter preko kore koja se prohladila odozgo premazati filom na kraju ukrasiti umucenim šlagom. Rashladiti, seci na kocke i služiti.

Savet

Ovo je bio naš osmomartovski kola od mog sina Dragana