

Ledena kraljica



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Prhko testo:

- **500 g**brašna
- **200 g**šecera
- **1** jaje
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike**Moja Kravica kisele pavlake
- **nekoliko kašikadžema** od kajsije
- **150 g**margarina

Za kuglice:

- **60 g**seckanih oraha
- **60 g**seckanih badema
- **100 g**suvih kajsija
- **80 g**suvo groža
- **100 ml**tecnog meda

Za krem:

- **1/2 l**Moja Kravica mleka
- **1**margarin
- **5 kašika**šecera u prahu
- **1 kesica**vulin šecera
- **4 kašike**brašna

Za glazuru:

- **125 g**margarina
- **5 kašika**šecera u prahu
- **3 kašike**kakaoa
- **2 kašike**vode
- **1 kašika**želatina
- **5 kašika**Moja Kravica kisele pavlake

I još:

- **24 komada**keksa
- **1/2 šoljice**ruma

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti prhko testo i ostaviti ga da odmara bar pola sata u frižideru. Mali savet: pavlaku dodajte kašiku po kašiku, jer od njene veličine zavisi kakvo ce vam biti testo, moja kašika je malo veca, pa je testo bilo malo više mekanije nego što bi trebalo.

Dok testo odmara, naseckati sve sastojke za kuglice, pa pomešati.

Podeliti testo na dva dela, od jednog razvaljati koru, pa cašom vaditi krugove, meni je trebalo 24, svaki nadenući smesom od voća i skupiti u lopoticu. Od drugog dela rasuci koru velicine pleha.

Premazati koru džemom, pa poreati kuglice. Peci na 180 C da lepo porumeni. Za to vreme ukuvati kremu. Pomešati brašno sa malo mleka, ostatak staviti da provri sa šećerom, pa kad provri, dodati mu brašno i kuvari do željene gustine. Hladni krem sastaviti sa penasto umucenim margarinom i šećerom u prahu.

Keks umociti u rum i složiti preko.

Staviti kremu preko keksa, a zatim ceo kolac preliti glazurom, koju smo napravili tako što prokuvamo sve sastojke da se sjedine u finu, glatku smesu. Ohladiti kolac, ukrasiti preosatlim vocem, pa seci na kocke.

Savet