

Ledene kocke sa vocem



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **450 g** mlevenog plazma keksa
- **1,5 dl** soka od pomorandže
- **150 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu

Za fil I:

- **1 litar** mleka
- **6 kašika** griza
- **4 kašike** gustina
- **150 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu

Za fil II:

- **1/2 kg** smrznutog voća
- **100 g** šećera u prahu
- **2 kesice** želatina
- **5 kašika** kristal šećera
- **2 dl** vode

Priprema

Za koru umutite margarin sa šećerom u prahu, dodajte mleveni keks i sok od pomorandže, promešajte i od pripremljene smese formirajte koru na tacni.

Za fil I: Skuvajte griz i gustin u mleku. Posebno umutite margarin sa šećerom u prahu pa dodajte u prohladen griz i promešajte.

Pripremljen fil premažite preko kore od keksa.

Za fil II: Smrznuto voće pospite šećerom u prahu. Želatin pomešajte sa 10 kašika vode i ostavite da odstoji 10 minuta da nabubri. Prokuvajte vodu sa kristal šećerom, dodajte voće i želatin i ostavite da se prohladi a zatim premažite kolac.

Rashladite ga u frižideru, secite na kocke i služite.

Savet