

Ledene puding kocke



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **250 ml** mleka

Za fil:

- **1** kesicapudinga od vanile
- **1** kesicapudinga od cokolade
- **1** l mleka
- **4** kašikebrašna
- **200 g** šecera
- **100 g** cokolade
- **2** margarina
- **5** žumanaca
- **2** kesicebelog šлага
- **2** kesicešлага od cokolade.

Priprema

Umutitit penasto belanca, postepeno dodavati šecer, pa kad se to lepo umuti, dodati brašno i lagano umešati varjacom. Pripremljenu masu razliti u pleh i peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko pola sata. Toplu koru prelit mlekom i ostaviti da se ohladi i da kora lepo upije mleko.

U meuvremenu, umutiti i skuvati žumanca na pari. Ostaviti ih da se ohlade. Razmutiti puding od vanile sa 100 grama šecera i dve kašike brašna i skuvati u 500 ml mleka. Postupak ponoviti i prilikom pripreme pudinga od cokolade, samo što njemu još treba dodati i 40 grama cokolade i mešati sve vreme, dok se cokolada sasvim ne otopi. Ostatak cokolade naseckati.

Penasto umutiti magrarin sa ohlaenim žumancima i masu podeliti na dva dela. U prvu polovinu dodati smesu sa pudingom od vanile i dobro umutiti. U drugu polovinu margarina dodati ohlaeni puding od cokolade i mutiti. Nakon što je cokoladni fil lepo umucen, dodati mu naseckanu cokoladu i promešati.

Premazati koru najpre filom od vanile. Preko fila od vanile rasporediti cokoladni fil. Umutiti beli i šokoladni šlag, pa poslasticarskim špricom praviti šare po želji. Možete kolac ukrasiti i cokoladnim mrvicama.

Savet