

okoladne ledene kocke (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa

Sirup:

- 200 gšecera
- 250 mlvode

Fil:

- 500 mlmleka
- 100 gšecera
- 70 gbrašna
- 20 ggustina
- 20 gkakaoa
- 100 gcokolade
- 250 gmargarina ili maslaca
- 1 kesicavanil šecera

okoladna glazura:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **1 kašik**aulja
- **3 kašik**mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca pa brašno i kakao. Dobro izmešati, usuti u pleh (25x35), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanom na 180 stepeni. Pecenu koru izvaditi, skloniti papir i vratiti je u pleh.

Skuvati sirup od šećera i vode. Kad provri, smanjiti temperaturu, posle 3 minuta isključiti i ostaviti još 3 minuta. Toplu koru preliti toplim sirupom.

Razmutiti brašno, gustin i kakao sa malo mleka. Preostalo mleko pomešati sa šećerom i vanil šećerom i zagrejati (ali da ne provri) pa zakuvati kašicu. Skloniti sa ringle, dodati cokoladu, mešati da se otopi. Ohladiti i pomesati sa umućenim margarinom ili maslacem.

Fil staviti na koru. Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem i preliti preko fila.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Prijatno!

Savet