

Ledene kocke (8)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **10** bjelanca
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **10**žumanca
- **10 kašika**šecera
- **8 kašika**gustina
- **700 ml**mlijeka
- **250 g**maslaca
- **200 g**bijele cokolade

Za dekoraciju:

- **2 kesice**šlaga
- **maloc**okoladnih mrvica

Priprema

Bjelanca i šećer umutiti u cvrst snijeg, dodati brašno i prašak za pecivo i sve dobro sjediniti drvenom varjačom. Masu sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci na 200 C oko 20 minuta. Pecenu koru preliti sa 200 ml

mlijeka.

Dok se kora pece skuvati fil. Žumanca i šećer umutiti mikserom, pa dodati gustin i malo mlijeka i sve ponovo mutiti, da se masa izjednači. Ostatak mlijeka staviti da proključa i sipati preko žumanaca i uz stalno miješanje skuvati fil. Ostaviti da se ohladi. U posebnu zdjelu umutiti maslac i otopljenu bijelu čokoladu i dodati ohlaenom filu i sve dobro sjediniti..Fil staviti preko ohlaene kore.

Šlag umutiti prema uputstvu na kesici i staviti preko fila.

Dekorirati sa čokoladnim mrvicama ili rendanom čokoladom.

Dobro ohladiti i sjeci na kocke. Divan je! Prijatno!

Savet