

Moje Ledene kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 6 jajeta
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 6 kašika mlevenih oraha
- 1 kašika kakaa

Preliv za patišpanj:

- 250 g šecera
- 300 ml vode
- 1 narandže - narendana kora

Za fil:

- 600 ml mleka
- 200 g šecera
- 12 kašika brašna
- 250 g margarina
- 2 kesice vanilin šecera

Glazura:

- 200 g cokolade
- 5 kašikaulja

Priprema

Patišpanj: Umutiti jaja sa šećerom (prvo samo jaja, a onda dodavati po kašiku šećera). Brašno i prašak za pecivo izmešati. Kad jaja budu penasto umucena, dodati brašno, mlevene orahe i kakao (jedno po jedno). Smesu izruciti u tepsiju koja je prethodno dobro podmazana uljem i pobrašnjena (jer kora ostaje u tepsiji). Peci odmah u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Preliv za patišpanj: Pomešati vodu i šećer u šerpici i staviti da se zagreva. Od trenutka kad provri treba da vri još oko 15 minuta. Kad se skloni sa vatre, doda se narendana kora narandže. Kad se patišpanj prohladi, naliti preliv preko.

Fil: Od 600 ml mleka odvojiti polovinu, sipati u šerpu i dodati šećer, pa staviti da se zagreva. U drugu polovinu mleka dodati brašno (neka kašike budu izjušene), pa razmutiti da nema grudvica, najbolje mikserom. U vrelo mleko dodati ovu smesu i skuvati (kao kad se kuva puding), ali na tihoj vatri. Posebno umutiti margarin sa vanilin šećerom, pa kad se fil sa brašnom potpuno ohladi postepeno ga dodavati u margarin i sve lepo sjediniti. Ovaj fil naneti na patišpanj.

Otopiti cokoladu sa uljem i preliti preko fila.

***Ovaj kolac spremam u tepsiji velicine 32. Izdašan je, nije skup a lepog je ukusa. :) Kad secete kolac, ako želite pravilno isecene kocke, bez lomljenja cokolade, potreban je što tanji nož koji nije nazubljen. Potrebno je nož držati pod pravim uglom u odnosu na kolac i vuci ga ravnomerno.

Savet