

Socne ledene kocke



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 7jaja
- 7 kašikabrašna
- 7 kašikašecera
- 3 kašikekakao
- 1 kesicaprašak za pecivo
- na vrh nožacimeta

Za preliv:

- 250 gšecera
- 500 mlvode

Za fil:

- 1vanil šecer
- 1 lmleka
- 10 kašikabrašna
- 10 kašikašecera
- 250 gmargarin ili maslac
- 150 gšecera u prahu

Za glazuru:

- **200 g** cokolade
- **10 kašika** ulja

Priprema

Kora: penasto umutiti jaja i šećer. Dodati brašno, kakao i prašak za pecivo, sve dobro mešati varjačom. Peci u podmazanom plehu na 200 C. Nekih 20-30 minuta. Preliv: Pomešati šećer i vodu pa staviti da provri. Vrelim prekriti hladnu koru. Fil: Od 1 l mleka odvojiti 200 ml pa u njemu razmutiti brašno, vanil šećer i šećer. Ostatak mleka 800 ml ostaviti da proključa. Skloniti mleko sa vatre i postepeno dodavati smesu od brašna i kuvati na tihoj vatri uz neprestano mešanje. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutati margarin i šećer u prahu pa sjediniti sa ohlađenim filom. Dobro izmešati i sipati preko kore. Preliti glazurom od ulja i cokolade. Kolac staviti u frižider da se dobro ohladi.

Savet