

Moje ledene kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastoјci

Za koru:

- **5** jaja
- **5** kašika šecera
- **5** kašika brašna
- **3** kašikekakaoa
- **4** kašikeulja

Za sirup:

- **400** mlvode
- **200** gšecera

Za glazuru:

- **150** gčokolade
- **2** kašikešecera
- **5** kašikaulja
- **5** kašikamleka
- **vrlo malosoli**

Za fil:

- **1** lmleka
- **2** kesicepuđinga sa ukusom slatke pavlake

- **1 kesica** pudinga sa ukusom vanile
- **12 kašika** šecera
- **250 g** margarina

Priprema

Jaja i šefer penasto umutiti, pa postepeno, kašiku po kašiku dodavati brašno i kakao, muteci mikserom na najmanjoj brzini. Na kraju dodati ulje.

Smesu sipati u podmazan pleh i peci na 200 C dok ne porumeni.

Od navedenih sastojaka skuvati sirup, pa vrucu koru prelitи vrucim sirupom. 800 ml mleka staviti da se kuva, a u ostatak staviti pudinge i šefer i lepo sjediniti da nema grudvica. Kada mleko pocne da vri, postepeno dodavajte smesu sa pudinzima i lagano mešajte dok se masa lepo ne zgusne. Ohlaen puding sjediniti sa margarinom i premazati koru.

Od navedenih sastojaka napravite glazuru i prelijte kolac. Lepo ohladiti i služiti. Prijatno!

Savet