

## *Nesquik ledene kocke*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikenesquik praha ili kakaoa

#### **Za preliv:**

- 200 ml mleka
- 2 kašike šecera
- 3 kašikenesquika

#### **Za fil:**

- 1 l mleka
- 250 g šecera
- 3 kesice vanilin šecera
- 16 kašikabrašna
- 250 g margarina

## **Za glazuru:**

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **maloulja**

## **Priprema**

Kora: Jaja umutiti penasto sa šecerom, dodati brašno, nesquik ili kakao, pa promešati lagano varjacom da se smesa sjedini.

Smesu uliti u podmazan pleh i peci 30 minuta na 200 stepeni. Ostaviti da se ohladi.

Fil: Osvojiti malo mleka i u njemu razmutiti brašno, ostatak mleka staviti sa šecerom i vanil šecerom da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaenim filom.

Preliv: Mleko i šecer staviti na lagantu vatu i mešati da se šecer otopi, zatim dodati nesquik i mešati dok se i nesquik ne otopi.

Ohlaenu koru izbosti i preliti je sa vrucim prelivom. Ostaviti da se ohladi.

Preko prelivene i ohlaene kore naneti fil.

Zatim preko kolaca naneti glazuru.

## **Savet**