

Ledene coko kocke



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **50** gmargarina
- **2** kašikekakaoa
- **50** grendane cokolade
- **1** kesicaprška za pecivo

Za sirup:

- **3** dlvode
- **300** gšecera

Za fil:

- **1/2** lmleka
- **6** kašikašecera
- **5** kašikagustina
- **200** gmargarina
- **200** gcokolade

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ulja

Za dekoraciju:

- **1 kesica** šлага
- **po potrebi** kisele vode
- **50 g** crne cokolade
- **50 g** bele cokolade

Priprema

Umutiti žumanca sa 3 kašike šecera i margarinom. Posebno umutiti belanca sa 2 kašike šecera. Sjediniti šam od belanaca sa smesom od žumanaca, pa dodati ostale sastojke za koru, sve vreme polako mešajuci varjacom da bi se dobila ujednacena smesa. Tepsiju obložiti papirom za pecenje, pa u nju sipati pripremljenu smesu za koru. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Vodu i šecer staviti da provri, a kad pocne da vri, smanjiti temperaturu ringle i kuvati na slaboj vatri desetak minuta. Mlaku koru preliti ohlaenim sirupom.

U šerpu sipati 4 dl mleka, dodati šecer i ostaviti da prokljuca. Posebno umutiti preostalo mleko sa gustinom, pa dodati u kljucalo mleko i kuvati dok se ne dobije gusta masa (kao puding). Margarin penasto umutiti, a zatim mu dodavati kašiku po kašiku ohlaenog fila sve vreme muteci. Na kraju dodati i otopljenu, prohlaenu cokoladu i dobro umutiti. Koru natopljenu šecernim sirupom pramazati filom.

okoladu otopiti sa 3 kašike ulja i preliti preko fila. Ostaviti da se glazura lepo stegne u frižideru, a zatim kolac iseci na kocke.

Šlag umutiti sa kiselom vodom, pa na sredinu svake kocke poslasticarskim špricem istisnuti pomalo šлага. Posebno otopiti crnu i belu cokoladu sa malo ulja i margarina, pa uz pomoc kesice za zamrzivac istiskivati pomalo i praviti krivudave linije i oblike na kuhinjskom papiru. Kada se šare od cokolade stegnu, pažljivo ih odvojiti od papira kuhinskim nožem i rasporediti preko šлага.

Savet