

## **Softane ledene kocke**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojeći**

#### **Za koru:**

- **5**jaja
- **5** kašika šecera
- **5** kašika brašna
- **1,5** kašika kakaoa

#### **Za sirup:**

- **250** g šecera
- **350** ml vode

#### **Za fil:**

- **600** ml mleka
- **9** kašika šecera
- **9** kašika brašna
- **250** g margarina
- **3** kesice vanilin šecera

## Za glazuru:

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

## Priprema

Umutiti belanca dodavati postepeno šefer potom žumanca, a brašno i kakao sjediniti najpre u posebnoj cinijici, pa ubaciti u smesu i rucno promešati. Posudu za pecenje nauljite pa pospite brašnom i onako tresuci ga razvucite po plehu. Sipati smesu i peci oko 20 minuta na 200°C.

Staviti šefer i vodu da provri i kada se ohladi, naliti ispecenu koru.

Staviti 500 ml mleka sa tri kašike šecera da provri, a u 100 ml sipati brašno i preostali šefer, dobro promešati da nema grudvica. Kad mleko pocne da vri polako dodavati brašno u mleko i mešati neprekidno, i umutiti kašu.

250 g margarina umutite sa 3 vanilin šecera pa sjediniti sa ohlaenom kašom. Tu smesu premazati na koru. Staviti u frižider da se malo stegne.

Otopiti 100 g cokolade i 3 kašike ulja pa premazati preko fila.

## Savet

Možete u filu ubaciti i sezonsko voe. Prijatno.