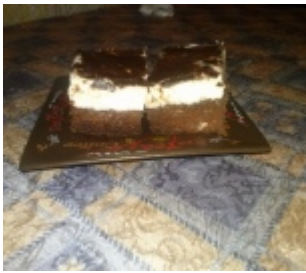


Ledene kocke (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 6jaja
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikašecera
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 800 mlmleka
- 10 kašikašecera
- 12 kašikabrašna
- 1 kesicavanilin šecera
- 200 gmargarina

Za preliv:

- 250 mlvode
- 250 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera

Za glazuru:

- 150 gcokolade za kuvanje

- 50 gmargarina

Priprema

U 200 ml mleka sipati 12 kašika brašna i lepo umutiti mikserom da nema grudvica. Ostatak mleka sipati u šerpu sa šećerom i vanilinim šećerom, i ostaviti da provri. Kada provri, ukuvati smesu od brašna. Ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi iseckati margarin, i lepo umutiti mikserom.

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. Pleh nauljiti, i staviti papir za pečenje pa izliti smesu za patišpanj, i peci na 250 stepeni. ackalicom proverite da li je kora pecena.

Vodu, šećer i vanilin šećer pustiti da provri. Pa vrelin šerbetom prelići hladnu koru i premažite filom.

Otopite čokoladu sa margarinom, i prelijte kolac. Ostavite da se ohladi bar 3-4 sata.

Savet

Ja ne stavljam ceo margarin, jer mi preovlađuje ukus margarina, bar za moj ukus. A ko hoće može i ceo da stavi. Kola je veoma ukusan, lako se pravi. A i jako je ekonomian :-)