Bele ledene kocke (3)

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **5**žumanaca
- **12 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike**brašna
- **4 kašike**gustina
- **600 ml**mleka
- **250 g**maslaca/margarina

I još:

- **250 ml**mleka
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**šlaga
- **200 ml**mleka

Priprema

Umutiti belanca i šecer u cvrst sneg. Dodati brašno, lagano izmešati varjacom i sipati u pleh (25x35 cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje.

Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Prohlaenu koru staviti na tacnu i preliti mlakim mlekom u koje pri zagrevanju umešati vanilin šecer. Ostaviti malo da odstoji, da kora upije mleko.

Umutiti žumanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati 150 ml mleka, gustin i brašno. Preostalo mleko zagrejati, usuti umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Dobro ohladiti na sobnoj temperaturi i pomešati sa umucenim maslacem (margarinom). Fil staviti preko kore. I odozgo staviti šlag umucen sa mlekom.

Uživajte u ukusu!

Savet