Osvežavajuce ledene kocke sa ananasom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **2 kašike**ulja
- **6 kašika**brašna
- **2 kašike**kakao
- **1 kesica**praška za pecivo

Sirup:

- **200 g**šecera
- **2,5 dl**vode

Fil:

- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile ili slatke pavlake
- **1 kašika**gustina
- **10 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **2 kašike**šecera u prahu
- **1/2** svežeg ananasa

Glazura:

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

Priprema

Staviti 800 ml mleka sa 10 kašika šecera da provri, u ostalih 200 ml razmutiti 3 pudinga i kašiku gustina, skuvati fil, i ostaviti da se hladi...

Dok se fil hladi, pripremiti koru. Umutiti 6 belanke sa 6 kašika šecera, dodati žumanca i dve kašike ulja, zatim 6 kašika brašna, 2 kašike kakao, prašak za pecivo, i sve lepo sjediniti kašikom. Zagrejati rernu na 200 stepeni i peci koru 20 minuta.

Ocistiti i iseckati ananas na sitne kockice.

Kad je kora pecena staviti 250 mililitra vode sa 200 grama šecera da provri, koru preliti vrelim sirupom.

Umutiti margarin sa 2 kašike šecera u prahu, kad se lepo umuti postepeno kašiku po kašiku dodavati fil, i sve lepo sjediniti.

Preko kore sipati polovinu fila, zatim poreati ananas, pa drugu polovinu fila.

Lepo poravnati fil, zatim rastopiti cokoladu sa 3 kašike ulja, i preliti kolac.

Savet

Osvežavajue ledene kocke, za promenu... Prijatno!