

Bele ledene kocke (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za koru:

- **7** belanjaka
- **7** kašikašecera u prahu
- **7** kašikabrašna
- **prstohvatsoli**
- **150 ml** mleka

Za fil:

- **750 ml** mleka
- **7** kašikašecera
- **7** kašikagustina
- **250 g** margarina

I još:

- **3** kesicešлага
- **2** dl vode

Priprema

Umutiti belanca sa solju u cvrst sneg, potom dodati šecer i mutiti na laganoj brzini, dodati i brašno. Sve lepo umutiti. Masu istresti u podmazan pleh. Koru peci oko 10 minuta na 180-200°C. Vrucu koru preliti toplim mlekom. Ostaviti da se dobro ohladi i da upije mleko.

U 100 ml mleka razmutiti šecer i gustin. Ostatak mleka staviti da kuva. Kad provri mleko sipati gustin i šecer. Fil kuvati dok se ne zgusne. Kada je gotov prekriti ga providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaen fil dodati margarin sobne temperature i dobro umutiti mikserom.

Umutiti šlag sa vodom. Preko kore sipati kremu i odgore šlag.

Savet

Veoma kremast kola.