

## Ledene kocke (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 4 jajeta
- 6 kašikašecera
- 6 kašikaulja
- 6 kašikamlijeka
- 6 kašikabrašna
- 2 kašikekakao praha
- 1 kesicapraška za pecivo

#### Za šerbet:

- 0,5 l vode
- 1 caša (2 dl)šecera

#### Za fil:

- 1 l mljeka
- 9 kašikašecera

- **9 kašika** brašna
- **1** margarin

### **Glazura:**

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **5-6 kašika** ulja

## **Priprema**

Umutimo jaja, šećer, mlijeko, ulje, dodamo brašno sa praškom za pecivo i kakao. Mutimo manjom brzinom dok se sastojci ne sjedine. Dobijenu smjesu sipamo u pleh obložen pek papirom i peceno na temperaturi od 180 C nekih 15-ak minuta.

Fil: U manju posudu odvojimo nekih 400 ml mlijeka, dodamo 9 kašika brašna i dobro umutimo. Ostatak mlijeka sipati u šerpu sa 9 kašika šećera. Kada provri dodati razmuceno brašno i skuvati ga kao puding. Kada se ohladi dodati margarin koji je prethodno stajao na sobnoj temperaturi. Mutiti mikserom najjačom brzinom dok ne dobijete lijepu kremastu masu.

Šerbet. Staviti da se kuva 0,5 l vode sa čašom šećera.

Ispecenu koru prevrnuti na radni sto odstraniti papir i vratiti u pleh, zatim preliterati koru sa vrećom šerbetom. Kora mora biti ohlaena. Pripremljeni fil staviti preko kore, a preko fila staviti prethodno otopljenu cokoladu sa 5-6 kašika ulja. Kada je kolac gotov staviti ga u frižider, dok se vrlo malo cokolada ne stegne. Izvaditi kolac i iseci na željene kocke, pa vratite ponovo u frižider dok se skroz kolac lijepo ne stegne.

## **Savet**

Ja koristim djuve?ar jer mi je taman lijepa mjera. Odli?an je kola? pravim ga bas ?esto.