

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 mlijeka
- 9 kašikašecera

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

Glazura:

- **100 g** čokolade 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 pečeno 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.

Ispечenu koru prevrnuti na radni sto odstraniti papir i vratiti u pleh, zatim preliteri koru sa vrelim šerbetom. Kora mora biti ohlaena. Pripremljeni fil staviti preko kore, a preko fila staviti prethodno otoplјenu čokoladu sa 5-6 kašika ulja. Kada je kolac gotov staviti ga u frižider, dok se vrlo malo čokolada 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.