

oko menta ledene kocke



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- **100 g**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 3 **kašike**kakaa
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- **100 g**cokolade

Sirup:

- **300 g**šecera
- **250 ml**vode

Fil:

- 1 **l**mleka
- **150 g**gustina
- **250 g**šecera
- **250 g**margarina
- 1 **kašika**ekstrakta mente ili pepermint
- 2 **vanil** šecera

Glazura:

- 150 g cokolade
- 60 mlulja

Priprema

U manjoj posudi pomešati kakao, brašno, prašak za pecivo. Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg. Dodavati jedno po jedno žumance muteći i dalje. Istopiti cokoladu pa dodati lagano u masu, ne treba mutiti mikserom nego pomešati silikonskom spatulom. Umesati suve sastojke, pa sastaviti sve zajedno. Sipati u tepsiju, i peći na 180°C oko 15 minuta. Ostaviti da se ohladi.

Skuvati sirup od vode i šećera. Vruc sirup prelići preko hladne kore. Gustin razmutiti sa 200 ml mleka, a ostatak skuvati sa šećerom i vanilin šećerom i aromom mente. Kad vam provri mlijeko dodajte razmuceni gustin i mješajte non stop da vam se nebi napravile grudvice. Kada se zgusne sklonite i ostavite da se ohladi. U ohlaen fil umutiti margarin. Premazati fil preko kore. Na tihoj vatri istopiti cokoladu sa uljem i onda prelići preko kolaca. Ostaviti da se dobro ohladi pa seci na željene kocke.

Savet