

Ledene kocke sa jagodama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 1 vanilin šecer
- 4 kašikebrašna
- 2 rendane štanglecokolade
- 2 kašikeulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Fil:

- 600 ml mleka
- 4 žumanceta
- 4 kašikešecera
- 1 vanilin šecer
- 3 kašikegustina
- 1 kašikabrašna
- 250 g maslaca
- 250 g šecera u prahu

Glazura:

- 100 g cokolade
- malo maslaca
- malo mleka

I još:

- 300 g jagoda

Priprema

Jaja, šećer i vanilin penasto umutiti mikserom da se šećer otopi i smesa postane penasta. Dodati ulje i čokoladu uz mešanje varjačom. Na kraju umešati brašno sa praškom za pecivo, pa sipati u podmazan i pobrašnjen pleh. Peci 20 minuta na 200 stepeni. Pecenu koru izručiti na tacnu posutu kristal šećerom. Za fil dobro izmiksati žumanca, šećer i vanilin. Dodati brašno i gustin mešajući varjačom. Sipati malo mlakog mleka, da bi se lakše sastavila smesa sa toplim mlekom. Preostalo mleko zagrejati, pasipati smesu od žumanaca i brašna. Kuvati na pari da se zgusne. Penasto umutiti maslac sa šećerom u prahu, pa sastaviti sa ohlaenom smesom od žumanaca. Sipati fil preko kore. Napraviti čokoladnu glazuru, pa je preliti preko kreme. Rasporediti jagode presećene na pola u čokoladu. Rashladiti, pa seci na kocke.

Savet