Ledene kocke (14)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **6**jajeta
- **3 kašike**fruktoze
- **6 kašika**brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

Sirup:

- **150 g**fruktoze
- **2 caše (od 200ml)**vode

Fil:

- **500 ml**mleka
- **5 kašika**fruktoze
- **6 kašika**brašna
- **1 kašika**margarina
- **2 kašike** arome vanile

Preliv:

- **100 g**cokolade
- **5 kašika**vode

- **1 kašicica**margarina

Priprema

Umutiti jaja sa fruktozom, dodati brašno, kakao i praška za pecivo. Sjediniti i izliti u nauljenu i brašnom posutu tepsiju.

Ispeci u zagrejanoj rerni na 200C. ackalicom preverite kada je peceno.

Sirup napraviti tako što cete kuvati 10 minuta fruktozu i vodu.

Pecenu koru preliti sirupom.

Mleku dodati fruktozu i brašno i kuvati uz stalno mešanje da se zgusti. Zatim dodati margarin i vanilu, izmešati da se margarin otopi i sjedini i izliti preko kore.

Za preliv na laganoj vatri otopiti cokoladu sa dodatkom vode i malo margarina.

Otopljenu cokoladu preliti preko fila.

Ostaviti kolac na hladnom da se lepo ohladi i stegne.

Zatim iseci na kokce i uživati :-)

Ja sam dekorisala jagodicom, a svecica je povodom maminog roendana :-)

Kolac je socan, sladak, kremast, a sa kvalitetnom cokoladom užitak je neizbežan :-)

Prijatno :-)

Savet

Pripremljeno po starom receptu za ovaj kola. Ledene kocke uvek pripremam na ovaj nain i uvek uspe i uvek u roku istog dana nestanu :-)