

Vocne ledene kocke (jagoda)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 6 jajeta
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašika kakaa
- 6 kašika mlevenih oraha

Preliv za patišpanj:

- 200 g šecera
- 200 ml vode

Beli fil:

- 600 ml mleka
- 12 kašika brašna
- 150 g šecera
- 250 g margarina

Vocni fil:

- oko 700 g očišćenih jagoda
- 200 g šecera

- **2 kesice** pudinga od jagode
- **oko 350 ml** vode

Preliv:

- **150 g** čokolade
- **7 kašika** ulja

Priprema

Kora: Umutiti penasto jaja, a na pola mucenja postepeno dodavati šećer. Kad jaja budu cvrsto umucena, dodati preostale sastojke prethodno izmešane i sjediniti. Smesu preruciti u uljem podmazan i pobrašnjen pleh (velicina 32), pa peci na 200 stepeni i postepeno snižavati temperaturu, sve dok se kora ne odvoji od zidova tepsije.

Preliv: staviti vodu sa šećerom da se zagrevaju, i od trenutka kad provri treba da vri još 10-ak minuta. Skloniti sa vatre i preliti ohlažen patišpanj. **Beli fil:** Odvojiti malo mleka i u njemu mikserom razmutiti brašno, a ostatak mleka staviti da se zagreva sa šećerom. U vrelo mleko uliti razmuceno brašno i skuvati kao puding, pa skloniti sa strane da se ohladi. Posebno penasto umutiti margarin pa mu postepeno dodavati beli fil i sve lepo sjediniti.

Vocni fil: Jagode oprati i ocistiti, pa iseci na sitne komade i staviti sa 150 ml vode da se kuvaju. Kad provri, treba da se kuvaju još 5 minuta i za to vreme nekoliko puta ih izgnjeciti, kao kad se pravi pire. Šećer izmešati sa prahom za puding i razbiti lepo u 200ml vode da nema grudvica, pa dodati u jagode i skuvati. Na koru (koja ostaje u plehu) naneti beli fil, pa preko njega prohladen (topao) vocni fil. Čokoladu otopiti na tihoj vatri sa uljem i preliti odmah preko vocnog fila. Ostaviti u frižider na par sati da se ohladi i stegne.

Savet

Možete koristiti voće po želji. Umesto čokolade možete staviti komadiće voća preko kolača.