

Ledene kocke (16)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** kakao praha
- **2 kašike** ulja
- **3 jajeta**
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za preliv pecenog biskvita:

- **200 ml** vode
- **200 g** šecera

Za krem fil:

- **3 kesice** pudinga aroma slatke pavlake
- **6 kašikabrašna**
- **800 ml** mleka
- **200 g** margarina
- **1 kesica** vanilin šecera

Za glazuru:

- **150 g** cokolade

- 2 kašikeulja

Priprema

Priprema biskvita: Umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje, brašno, kakao prah i prašak za pecivo. Sve fino sjediniti i sipati u manji pleh. Biskvit peci 20 minuta na 180 stepeni. Pecen biskvit ohladiti. Dok se biskvit peče skuvati šecerni preliv. Šecer i vodu staviti u šerpu da prokuva. Kad provri kuvati 5 minuta. Ohlaen biskvit preliti sa prohlaenim prelivom. Ostaviti da biskvit upije preliv. Skuvati fil. Staviti 700 ml mleka i šecer da provri. U 100 ml mleka razmutiti puding, pa ga skuvati u mleku. Skloniti sa vatre, dodati vanilin šecer i margarin, pa mešati da se margarin istopi. Vruc fil sipati preko kore. Ostaviti kolac da se ohladi i stegne. Priprema glazure: okoladu otopiti na pari dodati ulje, prohlagditi i preliti preko ohlaenog kolaca. Sacekati da se glazura na kolacu stegne. Kolac iseci na kocke i poslužiti. Prijatno!

Savet