

oko-ledene kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 8 kašika šećera
- 8 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 puna kašika kakaoa
- 100 gmlevenih oraha

Za preliv:

- 2 čaše vode
- 2 čaše šećera

Fil:

- 500 ml mleka
- 1 čaša brašna
- 1 čaša šećera
- 25 g margarina

Za preliv od čokolade:

- **100 g** čokolade
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Jaja umutite sa šećerom. Dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, kakao, i mlevene orahe. Sve pomešajte i sipajte u nauljen pleh i pecite 20 minuta na 250 stepeni. Preliv: vodu i šećer prokuvajte i mlako sipajte preko ohlaene kore. Fil: Od mleka izdvojite 1 dl, a ostalo prokuvajte. Šećer i brašno pomešajte sa mlekom koje ste izdvojili i ukuvajte u preostalo mleko. Ostavite da se ohladi. Margarin umutite i pomešajte sa ohlaenim filom. Fila ravnomerno rasporedite po kori. Glazura: čokoladu otopite sa malo ulja i premažite preko kolaca. Ostavite da se stegne nekoliko sati pre služenja.

Savet