

Ledene kocke (18)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 4 kašikekakaoa (cokoleve)
- 4 kašikeulja

Za sirup:

- 400 mlvode
- 200 gšecera

Za fil:

- 500 mlmleka
- 150 mlmleka
- 9 kašikabrašna
- 9 kašikašecera
- 1aroma vanile
- 250 gmargarina sa vanilom

Za glazuru:

- 100 mlslatke pavlake

- **100 g** cokolade za kuvanje

Priprema

Patišpanj: - Odvojiti belanca od žumanca. Belanca mikserom umutiti u cvrst sneg.

Postepeno dodavati šećer i mutiti mikserom. Kada se šećer istopio postepeno dodavati žumanca. Mutiti.

Potom dodati brašno i kakao i rucno promešati. Dodati ulje, promešati.

Pleh za pečenje podmazati i posuti brašnom zatim uliti smesu ravnomerno u pleh i peci na 200 stepeni 15 minuta. Proverite caškalicom.

Sirup: Na tihoj vatri šećer i vodu kuvati 5 minuta. Vrelu koru preliti vrelin sirupom i ostaviti da se kora hladi.

Fil: 500 ml mleka staviti da se kuva.

Brašno, šećer i aromu vanile sjediniti. Spojiti sa 150 ml mleka i mešati rucnom mutilicom da ne bi bilo grudvica.

Ja sam koristila ovu aromu.

Kada je mleko prokuvalo dodati prethodnu masu i kuvati fil uz stalno mešanje rucnom mutilicom kako ne bi bilo grudvica. Kuvajte dok se ne zgusne. Treba da bude gustine pudinga. Ostavite fil da se skroz ohladi.

Margarin penasto izraditi mikserom zatim postepeno (kašiku po kašiku) dodavati ohlaen fil uz stalno mucenje mikserom.

Fil naneti ravnomerno na koru. Stavite u frižider.

Dok je kolac u frižideru napravite glazuru tako što cete na laganoj vatri istopiti cokoladu i slatku pavlaku. okoladu izlomite, zatim dodajte slatku pavlaku i mešajte.

Tako toplu glazuru nanesite preko fila.

Služiti hladno. Prijatno!

Savet

Ovaj recept sam našla upravo ovde, a objavila ga je Gaga. Hvala Vam Gago na predivnom receptu! Ja sam ponešto izmenila, ali je svakako divan kola! Moji ukuani su oduševljeni! Pošto nisam znala u koju veliinu pleha da peem patišpanj ja sam pekla u pleh srednje veliine. Koru možete pei i na pek papiru. Bitno je da skroz hladan fil sjedinite sa margarinom. Ja sam koristila pomenuti margarin ali Vi možete i obian za kolae. Fil je kremast i dovoljno sladak bar za moj ukus. A što se tie glazure-Uz MENAZ je sve lakše i lepše! Prosto savršeno! <3 <3