

Ledene kocke (19)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 2 kašikekakao praha
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Preliv za koru:

- 250 mlvode
- 250 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera

Za fil:

- 500 mlmleka
- 100 gšecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kesicavanilin šecera
- 150 gmargarina

Za glazuru:

- 100 gcokolade

- **50g**margarina
- **2**coko bananice
- **1**plazma keks
- **3 kašik**mleka

Priprema

Uključiti rernu na 200 stepeni. Ulupati 5 belanaca sa 5 kašika šecera pa smanjiti mikser i dodavati jedno po jedno žumance. Pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao, pa dodati ulupanim belancima polako mešajući varjacom.

Staviti u tepsiju pek papir i izliti koru. Rernu smanjiti na 180 stepeni i staviti smesu za koru da se pece 15 minuta.

Dok se kora pece prokuvati vodu i šecere. Pecenu koru odvojiti od papira, vratiti nazad u tepsiju i zaliti je šerbetom.

400 ml mleka staviti da prokuva sa šecerom, a 100 ml mleka pomešati sa brašnom pa zakuvati kao puding. Skroz ohlaeno razraditi sa margarinom pa premazati preko ohlaene kore.

okoladu i margarin otopiti na pari sa 3 kašike mleka, pa premazati fil. Narendati odozgo dve bananice i plazma keks.

Savet

Bananice i keks su po mojoj želji, može i bez toga ;)