

Menaž ledene kocke



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 4 kašikeulja
- 4 kašikekakaoa

Za sirup:

- 400 mlvode
- 200 gšecera

Za fil:

- 650 mlmleka
- 9 kašikašecera
- 9 kašikabrašna
- 2 kašikeekstrakta od vanile
- 250 gmargarina

Za glazuru:

- 200 gcokolade

- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Rernu zagrijati na 200 stepeni. Penasto umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca. Kada se sjedini dodati ulje, brašno i kakao. Koru peci oko 15 minuta.

Na tihoj vatri skuvati 400 ml vode i 200 g šećera. Sirup kuvati oko 5 minuta. Najbolje je njime zaliti vruću koru.

500 ml mleka staviti da se kuva. Dodati 9 kašika šećera i 2 kašike ekstrakta od vanile. U ostalih 150 ml mleka dodati brašno i razmutiti. Kada mleko sa šećerom provri pomešati. Mutiti mikserom da se ne naprave grudvice. Gotovu smesu staviti da se hladi.

Margarin penasto umutiti, dodavati kašiku po kašiku ohlaenog fila neprekidno muteci mikserom. Premazati preko ohlaene kore.

Za glazuru, na tihoj vatri zagrijati slatku pavlaku, pre nego što prokljuca skloniti sa vatre i dodati 200 g čokolade, mešati dok se čokolada ne rastopi. Pustiti da se malo ohladi, zatim preliti kolac.

Savet

Menaž ledene kocke služiti hladne. Prijatno!