

Ledene kocke (19)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6** jaja
- **6** **ravnih kašika**šecera
- **6 kašika (malo punijih)**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2** **ravne kašike**kakaoa

Preliv za biskvit:

- **4** **dl**vode
- **150 g**šecera
- **2 kesice** vanilin šecera

Za fil:

- **500 ml**mlijeka
- **5 kašika** brašna
- **3 kašike**gustina

- **150 g** šećera
- **250 g** margarina
- **100 g** bijele čokolade

Za glazuru:

- **200 g** čokolade
- **1 puna kašika** maslaca
- **8 kašika** mlijeka

Priprema

Odvojiti bjelanca i žumanca.

Bjelanca čvrsto ulupati, dodati im šećer te ih ponovo dobro umutiti.

Dodavati postepeno žumanca i dobro sjediniti.

Dodati brašno, prašak za pecivo i kakao i lagano sjediniti drvenom kašikom.

Sipati smjesu u podmazanu i pobrašnjenu tepsiju.

Peci na temperaturi od oko 220 stepeni. ačkalicom provjeriti da li je gotovo te izvaditi i ostaviti da se hladi.

Dok se biskvit peče prokuhati vodu sa šećerom i vanilin šećerom.

Ovlaen biskvit izbockati viljuškom ili čačkalicom na više mjesta te zaliti šećernim prelivom.

Za fil, brašno, gustin i šećer razmutiti sa malo mlijeka te zakuhati u ostatku mlijeka.

Skuvano skloniti sa vatre i dok je još vruće u njemu rastopiti bijelu čokoladu miješajući je. Ostaviti kremu da se ohladi.

Umutiti margarin pjenasto te ga sjediniti sa ohlaenom kremom.

Za glazuru, u šerpicu izlomiti čokoladu, dodati maslac i kašike mlijeka te sve zajedno staviti na laganu vatru da se otopi i miješajući sjediniti glazuru.

Umucenu kremu rasporediti preko biskvita i poravnati, a po njoj rasporediti glazuru.

Staviti u frižider da se dobro ohladi.

Savet