

Ledene kocke (20)



težina: lako

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Kora:

- **8** jaja
- **8** kašikašecera
- **8** kašikabrašna
- **5** kašikakakao
- **1** kesicapraška za pecivo

Sirup:

- **200** gšecera
- **5** dlvode
- **1/2** limuna - soka
- **3** kesicevanile

Fil:

- **1** lmleka
- **250** gšecera
- 2jajeta
- 2puđinga od slatke pavlake
- **4** kašikebrašna
- **2** kesicevanile
- **250** gputera

Glazura:

- **200 g** cokolade
- **3 kašikeulja**

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom. Dodati žumanca i dobro umutiti. Polako prosejati brašno, kakao i prašak za pecivo. Umešati polako sa varljacom. Izliti u veci pleh. Ja sam koristila pleh precnika 50x30 cm. Kada se ispece prelitи hladnim sirupom.

Staviti na vatru 8 dl mleka sa 250 g šecera da se kuva. Vatra mora biti tiha. Umutiti sa mikserom jaja, puding, brašno, vanilu i ostatak mleka da nema grudvica. Mleko kad pocne da vri sipajte umucenu smesu u mleko i mešajte non stop da ne bi hvatalo. Gotovo je kada varljacom povucete po dnu, a ostane trag. Fil kada se ohladi dodati umuceni puter.

Preko zalivene kore staviti fil. Na pari otopiti cokoladu i ulje. Premazati kolac. Ohladiti.

Savet

Prijatno :)