

Ledene kocke sa Menaž glazurom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **4** kašika šecera
- **4** kašika brašna
- **2** kašike kakaoa
- Za fil:
 - **300** g šecera
 - **250** ml vode
 - **1/2** l mleka
 - **9** kašika brašna
 - **2** kesice vanilin šecera
 - **150** g margarina
 - Glazura:
 - **200** ml cokoladne glazure

Priprema

Patišpanj. Umutiti jaja i šecer penasto, dodati brašno pomešano sa kakaom. Isipati masu u podmazanom duguljast pleh 21x32 cm precnika. Patišpanj peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 10 minuta.

Šecerni pteliv. Na vatru staviti manji sud sa šcerom i vodom da provri, malo kuvati oko 2-3 minuta i preliti hladan patišpanj.

Fil: Od 500 ml mleka oduzeti malo mleka i umešati brašno, ostatak mleka staviti sa šcerom da provri. U provrelo mleko umešati brašno i kuvati uz neprekidno mešanje sve dok se krem ne zgusne. Staviti u krem

vanilin šećer, promešati i ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti omešali margarin i sjediniti ga sa sa hladnim kremom. Masu dobro umutiti i sjediniti. Pripremljeni krem ravnomerno rasporediti po patišpanju.

okoladna glazura. Preko fila premazati pripremljenu cokoladnu glazuru. Kolac dobro ohladiti i seci na jednake kocke.

Savet

Ledene kocke izvaditi iz frižidera, saekati koji minut pa sei na kocke. Sve je lakše i ukusnije uz sjajnu okoladnu glazuru. Prijatno!