Sladoled kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **7**belanaca
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**brašna
- **3 dl**mleka
- **3 kašike**šecera

Fil:

- **500 ml**mleka
- **7**žumanaca
- **6 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1 kesica**vanilin šecera
- **250 g**margarina

Priprema

Belanca i šecer dobro umutiti. Dodati brašno pa lagano promešati kašikom. Sipati u tepsiju i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Pecenu koru preliti vrucu sa hladnim mlekom sjedinjenim sa šecerom.

Za fil umutiti žumanca sa šecerom. Dodati vanilin šecer i brašno pa dobro sjediniti mikserom. Fil sipati u kipuce

mleko pa kuvati dok se ne zgusne.

Fil ohladiti pa ga sjediniti sa omekšalim margarinom, a zatim staviti preko kore. Preko fila staviti umucen šlag krem.

Savet