

Special ledene kocke



Sastojci

Za patišpanj:

- 6 jaja
- 6 kašike brašna
- 6 kašike šecera
- 3 kašike kakaoa
- 1/2 praška za pecivo

Za šerbet:

- 400 ml vode
- 14 kašika šecera

Za fil:

- 1 l mleka
- 12 kašika šecera
- 13 kašika brašna
- 1 margarin
- 100 g šecera u prahu
- 1 vanilin šecer

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 1 kašika margarina
- 4 kašike mleka

- 4 kašike ulja

Priprema

Ovo je mera za pleh dimenzija 37 x 25 x 5.

Umutiti belanca sa šećerom, penasto u cvrst sneg, dodati žumanca, sjediniti, pa dodati brašno, kakao i pola peciva. Peci na 220 C.

Dok se patišpanj pece skuvati šerbet, kad pocne da kljuca smanjiti temperaturu, posle par minuta iskljuciti. Topao patišpanj preliti toplim šerbetom. Dok vam je rerna još vruca u posudu stavite sastojke za glazuru i ostavite.

12 kašika šecera pomešati sa 13 kašika brašna i malo mleka, pa zakuvati u preostalo mleko koje vri. Smanjiti temperaturu na minimum i mešati 5-10 minuta, dok se fil ne zgusne.

Jedan margarin sjediniti sa 100 g šecera u prahu i jednim vanilin šećerom (ja to radim viljuškom, ne mikserom).

Kada je fil potpuno ohladjen, dodavati margarin i mutiti dok se ne sjedini (preporucujem da se margarin dodaje uvek u hladan fil, tada je potpuno beo, penast i ne oseca se masnoca).

Špatulom izravnati fil preko patišpanja.

Glazuru izvadite iz rerne, snažno promešajte i nanesite preko fila.

okolada otopljena na ovaj nacin (u rerni ili mikrotalasnoj), ne puca i ima sjaj.

Još jedan savet: Prilikom secenja držati nož skroz uspravno, tako linije ostaju prave, ne prelazi glazura preko fila, niti fil preko patišpanja. Posle svakog povlacenja nož okvasiti i dobijate perfektno isecen kolac :)