

Bele ledene kocke



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **4**belanca
- **4** kašikešecera
- **4** kašikebrašna
- **250** mlmleka

Fil:

- **4**žumanca
- **250** mlmleka
- **1/2**margarina
- **3** kašikegustina
- **5** kašikašecera
- **2** kašikešecera u prahu

Ostali sastojci:

- **1** kesicašлага
- **100** mlmleka

Priprema

Umutiti belance sa šecerom, dodati brašno, promešati. Ispeci koru na 200 stepeni oko 20 minuta. Kada se kora ohladi preliti je sa vrucim mlekom.

Umutiti žumanca pa ih promešati sa gustinom, mlekom i šecerom. Staviti da se kuva dok se ne zgusne. U ohlaen fil dodati umucen margarin sa šecerom u prahu. Sjediniti pa fil staviti preko kore.

Umutiti šlag pa staviti preko fila.

Savet