

Bele ledene kocke (2)



težina: **lako**

za: **27** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7 belanaca
- 7 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna (sve jedno je koji tip)
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

Preliv za koru:

- 400 ml mleka
- 3 **kašike**šecera
- 2 **kesice**vanilin šecera

Fil:

- 500 ml mleka
- 5 **kašika**brašna
- 9 **kašika**šecera
- 7 žumanaca
- 250 g margarina

Dekoracija (po želji):

- **100 g ili 2 kesice** krem šlaga od vanile
- **do 3 dl** hladnog mleka
- **1 kašik** cokolade u prahu

Priprema

Zagrijati rernu na 200 C. Pleh pokvasiti vodom, pa obložiti papirom za pečenje. Primetice da papir bolje prijanja. Umutiti penasto belanca pa dodati šećer i nastaviti sa mučenjem dok šećer ne prestane da krcka. Zatim dodati brašno sjedinjeno sa praškom za pecivo. Sastojke ne mutiti previše da sneg od belanaca ne bi splasnulo. Sipati u pleh, smanjiti temperaturu na 180C i staviti da se peče 15-20 min.

Kad patišpanj počne blago da rumeni, znajte da ste pri kraju. Možete proveriti cackalicom da li je kora pečena samo što kod ovog kolaca to nije merodavno. Kora je sama po sebi lepljiva i svakako će ostati nešto testa na vrhu cackalice. Ostaviti koru da se ohladi. Moj beli patišpanj u glavnom izgleda ovako. Nekad je i mnogo, mnogo lepši i svetliji :)

Skuvati preliv za patišpanj/koru. Pomesati mleko, šećer i vanilin šećer i zagrijati do ključanja, ujedno da se šećer otopi. Izbockati ohlađenu koru viljuškom, pa je tako vrućim mlekom preliti i ostaviti da se dobro natopi.

Najčešće patišpanj upije 2/3 od ukupne količine mleka.

U principu ne izgleda ništa veće, samo sočnije.

Skuvati fil. Najbolje na pari. Lično za filove koristim ovakav sud....

Ako nemate dupli sud improvizujte tako što u veću šerpu sa vodom stavite manju sa 400ml mleka pa dodati šećer i kuvati do ključanja. Vodite računa da se šećer dobro otopi. Za to vreme umutiti žumanca, preostalo mleko i brašno. Kad mleko provri, dodati smesu sa žumancima i neprestano mešati dok se ne zgusne. Fil je gotov kada se počne odvajati sa dna šerpe dok mešamo. Ostaviti da se potpuno ohladi.

Penasto umutiti margarin i dodati ohlađenom filu.

Filovati koru i ukasiti krem šlagom od vanile.

Malo sam eksperimentisala cokoladom u prahu i cipkanim papirnim podmetacima iiii potpuno sam sigurna da ću sledećeg puta biti veštija :)

Na kraju, parcence :) Prijatno :)

Savet

* Možete proveriti akalicom da li je kora peena samo što kod ovog kolaa to nije merodavno. Kora je sama po sebi lepljiva i svakako e ostati nešto testa na vrhu akalice. Zato pratite da ne porumeni previše. *Fora sa podmetaima je super, samo što je stabilnije i lakše staviti papir na tvrdju podlogu, npr. na fondan, na okoladnu glazuru... pa naneti prah. *Prah naneti cediljkom....