Ledene Kocke (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **3 kašika**kakaa
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Sirup

- **250g**secera
- **250ml**vode

Fil:

- **1 l**mleka
- **150 g**gustina
- **200 g**šecera
- **1**vanil šecer
- **250 g**margarina

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **4 kašike**ulja

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera dodati 5 žumanaca, 5 kašika brašna, 3 kašike kakao i prašak za pecivo. Podmazati pleh i peci koru. Pecenu koru preliti sa skuvanim sirupom od 250 g šecera, 250 g vode, 1 vanil šecer. Toplo na toplo i ostaviti da se ohladi u plehu.

Od 1 litra mleka, 150 g gustina, 200 g šecera i 1 vanil šecera skuvati beli krem. Kada se ohladi dodati mu umucen margarin. Beli fil sipati preko kore. Preko belog fila sipati cokoladnu glazuru.

Savet