

# **Crne ledene kocke**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za patišpan:**

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašike brašna
- **3** kašike kakaoa
- **1/2** kesice praska za pecivo

### **Za fil:**

- **500** ml mleka
- **60** g brašna
- **20** g gustina
- **120** g šecera
- **100** g cokolade za kuvanje
- **250** g margarija
- **1** vanilin šefer
- **2** kašike kakao

### **Za šerbet:**

- **200** g šecera
- **250** ml vode

## Za glazuru:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **3 kašikemleka**
- **1 kašikaulja**

## Priprema

Odvojiti belanca i umutiti sa šecerom, da se šecer otopi, pa dodati žumanca, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju kakao.

Sjediniti sve i staviti u pleh, koji ste prethodno premazali sa malo ulja.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 C oko 15-20 minuta, dok se ivice ne odvoje od pleha. Pleh je velicine 20x30cm.

Dok se patišpan hladu prokuvati šerbet i tako vrucim preliti u plehu gde se pekao.

Odvojiti mleko koliko treba da sjedinite sa brašnom i gustinom, a ostalo staviti da se na tihoj vatri topi sa šicerom (da ne prokljuca).

Skloniti sa vatre i polako dodavati sjedinjeno brašno sa gustinom i mlekom uz stalno mešanje (da se ne naprave grudvice). Vratiti na ringlu da se kuva dok ne dobije gustinu, da kada sa varjacom mešate vidite dno šerpe. Kada je fil gotov skloniti sa ringle izlomiti cokoladu i dodati, mešajuci da se ona otopi. Ostaviti da se dobro ohladi.

Za to vreme umutiti margarin sa vanilin šicerom i kakao penasto, pa sjediniti sa ohlaenim filom.

Tako sjedinjen i hladan fil naneti na patišpan koji je ohlaen i od šerbeta.

Glazura: Otopiti cikoladu sa uljem i mlekom i preliti preko fila.

Dobro ohladiti u frižideru, seci kocke i uživati u ukusu.

## Savet