

# *Ledene kocke sa pepermintom*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Testo:**

- **4** jajeta
- **6** kašika šecera
- **6** kašikabrašna
- **1** šoljica (**50 ml**) ulja
- **1/2** šoljice vode
- **1** kesica prasha za pecivo
- **2** kašike kakaoa

### **Sirup:**

- **150** g šecera
- **130** ml vode
- **1** kesica caja od nane

### **Krem:**

- **1** l mleka
- **150** g gustina
- **250** g šecera
- **3** kesice vanilin šecera
- **250** g margarina
- **3** pakovanja pepermint bombona
- **200** ml slatke pavlake

## **Glazura:**

- **200 g** cokolade
- **100 ml** ulja

## **Priprema**

Testo: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje šecera. Dodati žumanca i mutiti da masa postane penasta. Zatim dodati ulje, vodu i brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Mikserom mutiti da se masa sjedini. Sipati u podmazan pleh, i peci u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni.

Sirup: Šecer preliti vodom i staviti na šporet da prokljuca. Kuvati 2-3 minuta. Skloniti sa šporeta i dodati kesicu caja od nane. Poklopiti i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Pecen kolac ohladiti, pa ga preliti sa vrucim sirupom ( kome je uklonjena kesica caja ).

Krem: Od litra mleka odvojiti 200ml da bi se razmutio gustin, a u ostalo mleko dodati peppermint bombone, šecer i vanilin šecer, pa staviti na vatru. Mešati dok se bombone ne rastope. Kad mleko prokljuca dodati razmuceni gustin, i skuvati krem. Ostaviti da se ohlađi. U ohlaeni krem dodati penasto umuceni margarin. Mikserom umutiti masu da postane kremasta. Na kraju dodati umucenu slatkulu pavlaku, i kašikom sve sjediniti.

Krem sipati preko natopljenog testa, i poravnati ga.

Glazura: Na laganoj vatri otopiti cokoladu sa uljem. Kada se otopi, skloniti sa vatre, i posle minut, dva, preliti preko krema.

Kolac ostaviti u frižider da se stegne.

## **Savet**