

Ledene kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 18 kašika šecera
- 15 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 3 kašike ulja
- 1 prašak za pecivo
- 350 g šecera
- 250 g butera
- 100 g cokolade
- 1/2 l mleka

Priprema

Penasto umutiti 6 komada jaja (posebno belanca, a posebno žumanca). Dodati 6 kašika šecera, 6 kašika brašna, 1 prašak za pecivo, dve kašike kakaoa i peci u podmazanom i brašnom posutom plehu.

Preliv: ušpinovati 350 g šecera sa jednom čašom vode i prelići ohlaženo testo.

Krem: pola litra mleka prokuvati sa 9 kašika oštrog brašna i 12 kašika šecera. U ohlaženo dodati 250 g umućenog butera, pa nadevati kolac.

Glazura: 100 g cokolade rastopiti sa 3 kašike ulja pa prelići.