

Ledene kocke (5)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Patišpanj:

- 6jaja
- **6 kašika**šecera
- **3 kašike**kakaoa
- **3 kašike**ulja
- 1 prašak za pecivo
- **6 kašika**brašna

Fil:

- **600 ml**mleka
- **250 g**prah šecera
- **10 kašika**brašna
- **250 g**margarina
- ekstrat od vanile

Glazura:

- **100 g**cokolada
- **3 kašike**ulja

Sirup:

- **350 g**šecera

- 2 caševode

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanaca i dalje mutiti, dodati ulje, kakao, pecivo i brašno i sve sjediniti kašikom. Peci u četvrtast pleh na 200 C.

Skuvati sirup od šećera i vode da vri 2-3 minuta i preliti preko ohlaenog patišpanja.

Skuvati krem od mleka i brašna i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin i prah šećer i sve sjediniti sa ohladjenim kremom. Po ukusu dodati ekstrat od vanile.

Fil naneti preko patišpanja. Rastopiti cokoladu i ulje i premazati preko fila.

Ledene kocke pre služenja dobro ohladiti u frižideru. PRIJATNO!

Savet