

Ledene kocke (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3jajeta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1 kašik**kakaa
- 1prašak za pecivo

Sirup:

- **200 ml**šecera
- **200 ml**vode

Fil:

- **5 kašikaoštrog** brašna
- **4 kašike**gustina
- **10 kašika**šecera
- 1 l mleka
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu
- 2vanilin šecera

Glazura:

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **3 kašike** ulja

Priprema

Umutiti sneg od belanca, dodati šefer, zatim žumanca, prašak za pecivo pomešano sa brašnom i na kraju kakao. Sipati u podmazan pleh srednjih dimenzija i peci na 180 C oko 20 minuta.

Kada je gotovo ostaviti da se hlađi i spremiti sirup. Zagrejati vodu, dodati šefer i pustiti da vri nekoliko minuta. Hlađnu koru preliti vrucim sirupom.

Sjediniti šefer, vanilin šefer, brašno, gustin i postepeno uz stalno mesanje sipati hlađno mleko. Sve to staviti na vatru, kuvati dok ne zgusne uz stalno mešanje, a onda dobro ohladiti. Penasto umutiti margarin sobne temperature, dodati šefer u prahu, a onda i ohladjen fil. Dobro sjediniti dok masa ne postane penasta, pa sipati preko kore i lepo nožem rasporediti.

Odozgo kolac preliti glazurom od cokolade, ostaviti na hlađnom da se dobro stegne pa seci kocke.

Savet