

****Ledena kraljica****



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Prhko testo:

- **500 g** brašna
- **200 g** šećera
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** Moja Kravica kisele pavlake
- **nekoliko kašika** džema od kajsije
- **150 g** margarina

Za kuglice:

- **60 g** seckanih oraha
- **60 g** seckanih badema
- **100 g** suvih kajsija
- **80 g** suvog groža
- **100 ml** tečnog meda

Za krem:

- **1/2 l** Moja Kravica mleka
- **1** margarin
- **5 kašika** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **4 kašike** brašna

Za glazuru:

- 125 g margarina
- 5 kašika šećera u prahu
- 3 kašike kakaoa
- 2 kašike vode
- 1 kašika želatina
- 5 kašika Moja Kravica kisele pavlake

I još:

- 24 komada keksa
- 1/2 šoljice rum

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti prhko testo i ostaviti ga da odmara bar pola sata u frižideru. Mali savet: pavlaku dodajte kašiku po kašiku, jer od njene veličine zavisi kakvo će vam biti testo, moja kašika je malo veća, pa je testo bilo malo više mekanije nego što bi trebalo.

Dok testo odmara, naseckati sve sastojke za kuglice, pa pomešati.

Podeliti testo na dva dela, od jednog razvaljati koru, pa čašom vaditi krugove, meni je trebalo 24, svaki nadenuti smesom od voca i skupiti u lopoticu. Od drugog dela rasuci koru velicine pleha.

Premazati koru džemom, pa poreati kuglice. Peci na 180 C da lepo porumeni. Za to vreme ukuvati kremu. Pomešati brašno sa malo mleka, ostatak staviti da provri sa šećerom, pa kad provri, dodati mu brašno i kuvati do željene gustine. Hladni krem sastaviti sa penasto umućenim margarinom i šećerom u prahu.

Keks umociti u rum i složiti preko.

Staviti kremu preko keksa, a zatim ceo kolac preliti glazurom, koju smo napravili tako što prokuvamo sve sastojke da se sjedine u finu, glatku smesu. Ohladiti kolac, ukrasiti preosatlim vocem, pa seci na kocke.

Savet