

Ledene kocke sa ukusom vanile



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- **100 g**šecera
- **50 g**brašna
- **30 g**kakaa
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Sirup:

- **200 g**šecera
- **200 ml**vode
- **1 kašicica**ekstrakta vanile

Fil:

- **1 l**mleka
- **300 g**šecera
- **3 kesice**vanilin šecera
- **250 g**margarina sa ukusom vanile
- **100 g**brašna
- **50 g**gustina

Glazura:

- **150 g** cokolade za kuvanje
- **2 kašike** ulja
- **malomleka**

Priprema

Kora: U manjoj posudi pomešati brašno, kakao, prašak za pecivo. Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg. Dodati jedno po jedno žumance i nastaviti sa mucenjem. Žicom za mucenje umešati suve sastojke, pa sjediniti sve zajedno. Sipati u pleh prethodno podmazan i posut brašnom. Peci na 180°C oko 15 minuta. Ostaviti da se ohladi.

Sirup: Skuvati sirup od vode i šećera. Vreme kuvanja - oko 10 minuta. Topao sirup preliteri preko hladne kore. Ostaviti malo da odstoji kako bi kora upila tecnost.

Fil: Margarin izvaditi iz frižidera i ostaviti na sobnoj tempraturi. Gustin i brašno razmutiti sa malo mleka, da se dobije glatka smesa bez grudvica, pa dodati još malo mleka, da se smesa razredi, poput smese za palacinke. Ostatak od litra skuvati sa šećerom i vanilin šećerom. Kad provri, u mleko dodati razmucen gustin i brašno i mešati. Neposredno pre sipanja promešati smesu, jer ume da se slegne i nataloži na dnu. Kad krene da se zgušnjava, kuvati par minuta na iskljucenoj ringli ili sasvim tihoj vatri, sve vreme mešajuci. Skloniti sa ringle i pokriti površinu fila plasticnom folijom, da se ne bi stvorila korica. Ostaviti da se fil ohladi. Mikserom razmututi fil, pa dodati omekšali margarin i sve zajedno dobro sjediniti. Sipati preko kore i poravnati.

Glazura: Na tihoj vatri istopiti cokoladu sa uljem i mlekom. Sipati preko fila i razliti po celoj površini naginjanjem pleha u svim pravcima. Ostaviti da se kolac dobro rashladi, pa seci na kocke.

Savet