

Sladoled kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera
- 7 kašikabrašna
- 2 kašikeulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 žumance

Za fil:

- 6 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 7 kašikabrašna
- 750 ml mleka
- 250 g margarina ili putera
- 2 kesice vanilin šecera

Za prelivanje kore:

- 250 ml hladnog mleka
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, ulje i dodati žumance, (žumanac dodajem, jer je kora sa žumancetom veoma mekana, a kora ostaje bela.

Smesu za koru preruciti u pleh (35X25cm) i peći na 200 C, oko 15 minuta.

Dok se kora pece sastaviti brašno, žumanca, vanilin šećer i šećer sa malo mleka, pa sve zajedno polako u mlazu sipati u ostalo provrelo mleko. Kada se fil zgusnuo skloniti ga i ohladiti. Ohlađeni fil sastaviti sa umućenim margarinom.

Ispecenu koru preliti sa hladnim mlekom, pomešanim sa vanilin šećerom.

Kad je kora upila svo mleko, koru ohladiti. Na ohlađenu koru staviti ohlađeni fil.

Odozgo staviti umućen šlag ili topljenu cokoladu.

Savet

Kolač se prosto topi u ustima i veoma osvežava.