

okoladne ledene kocke sa kupinama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 4jaja
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1prašak za pecivo
- 2 kašikeulja
- 2 kašikekakaa

Fil:

- 1 kesicapudinga od cokolade
- 800 mlmleka
- 10 kašikašecera
- 100 gmargarina
- 5 kašikabrašna
- 1vanilin šecer

Preliv:

- 1 cašavode
- 200 gšecera

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **300 g** kupina

Priprema

Umutiti sastvojke za koru i u podmazanom plehu peci na 180 stepeni, pa je ohladiti. Skuvati sirup, pa ga ohladiti i preliter preko hladne kore. Staviti 600 ml mleka i šecer da provri. U 200 ml mleka razmutiti puding i brašno, pa skuvati u mleku. Skloniti sa vatre, prohladiti, pa dodati umucen margarin sa vanillin šecerom. Topao fil premazati preko kore. Ostvaiti u frižideru. Premazati ga rastopljenom cokoladom i posuti kupinama.

Savet