

Ledene mak kocke



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Piškota:

- 7belanaca
- 50 gšecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 50 ggustina
- 1 kesicapraška za pecivo
- 150 gmaka
- 200 mlmleka za prelivanje

Fil:

- 7žumanaca
- 100 ggustina
- 100+400 mlmleka
- 100 gšecera
- 250 gmargarina
- 50 gšecera u prahu

Ostalo:

- 300 gšlaga

Priprema

Belanca, 50g šećera i 2 kesice vanilin šećera mutiti da se dobije cvrst šne, pa dodati 50g gustina, mak i prašak za pecivo. Preruciti u podmazan pleh posut brašnom i peci na 200 C. Pecenu koru malo prohladiti pa preli sa 200 ml toplog mleka. Umutiti žumanca i dodati 100 g gustina i 100 ml mleka i mešati da se dobije glatka masa bez grudvica. U ostatak mleka sipati 100 g šećera i staviti da se kuva. Kada mleko pocne da kljuca umešati pripremljenu masu i mešati da se dobije gust fil. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Maslac i šećer u prahu penasto umutiti i sastaviti sa ohladjenim filom. Naneti preko natopljene kore i preko fila naneti umucen šlag.

Savet

Umesto šlaga ja sam stavila slatku pavlaku jer je ukusnije :)