

## **Ledene mak kocke**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Piškota:**

- 7belanaca
- **50** gšecera
- 2 kesicevanilin šecera
- **50** ggustina
- 1 kesicaprška 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** gšлага

### **Priprema**

Belanca, 50g šecera i 2 kesice vanilin šecera 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 preliti 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 šecera 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 šecer u prahu penasto umutiti i sastaviti sa ohladjenim filom. Naneti preko natopljene kore i preko fila naneti umucen šlag.

### **Savet**

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