

## *Moje ledene kocke*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 3 kašikekakaoa
- 4 kašikeulja

#### **Za sirup:**

- 400 mlvode
- 200 gšecera

#### **Za glazuru:**

- 150 gcokolade
- 2 kašikešecera
- 5 kašikaulja
- 5 kašikamleka
- vrlo malosoli

#### **Za fil:**

- 1 lmleka
- 2 kesicepudinga sa ukusom slatke pavlake

- **1 kesica** pudinga sa ukusom vanile
- **12 kašika** šecera
- **250 g** margarina

## **Priprema**

Jaja i šecer penasto umutiti, pa postepeno, kašiku po kašiku dodavati brašno i kakao, muteci mikserom na najmanjoj brzini. Na kraju dodati ulje.

Smesu sipati u podmazan pleh i peci na 200 C dok ne porumeni.

Od navedenih sastojaka skuvati sirup, pa vruću koru preliti vrućim sirupom. 800 ml mleka staviti da se kuva, a u ostatak staviti pudinge i šecer i lepo sjediniti da nema grudvica. Kada mleko počne da vri, postepeno dodavajte smesu sa pudinzima i lagano mešajte dok se masa lepo ne zgusne. Ohla?en puding sjediniti sa margarinom i premazati koru.

Od navedenih sastojaka napravite glazuru i prelijte kolac. Lepo ohladiti i služiti. Prijatno!

## **Savet**