

## *Ledeni užitak*



### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 1 dl mleka

#### **Za krem:**

- 7 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 500 ml mleka
- 200 g margarina
- 1 kašika šecera u prahu
- 2 krem šlag od vanilie

### **Priprema**

Belanca dobro umutiti sa šecerom, dodati brašno i prašak za pecivo, od ove smese ispeci koru.

Pecenu koru ohladiti pa preliti sa 1 dl toplog mleka. U provrelo mleko lagano sipati umucena žumanca, šecer i brašno i mešati dok se ne zgusne. Kad se zgusne i ohladi dodati umucen margarin sa šecerom u prahu.

Preko kore staviti ovaj fil, a preko njega idu umuceni krem šlag od vanile.