

Vocne ledene kocke



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za sirup:

- 250 gšecera
- 300 mlvode

Za fil:

- 1 lmleka
- 11 kašikabrašna
- 150 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 250 gputera
- 2 kašikešecera u prahu
- 500 gjagoda

Za glazuru:

- **100 g Menaž cokolade**
- **3-4 kašikeulja**

Priprema

Umutiti sneg od belanca, dodati šećer, zatim žumanca, prašak za pecivo, pomešano sa brašnom i na kraju kakao. Sipati u podmazan pleh srednjih dimenzija i peći na 180 C oko 20 minuta.

Kada je gotovo ostaviti da se hladi i spremiti sirup. Zagrejati vodu, dodati šećer i pustiti da vri nekoliko minuta. Hladnu koru preliti vrućim sirupom.

Sjediniti šećer, vanilin šećer, brašno, gustin i postepeno uz stalno mešanje sipati hladno mleko. Sve to staviti na vatru, kuvati dok ne zgusne uz stalno mešanje, a onda dobro ohladiti. Penasto umutiti margarin sobne temperature, dodati šećer u prahu, a onda i ohla?en fil i jagode.

Dobro sjediniti dok masa ne postane penasta, pa sipati preko kore i lepo nožem rasporediti.

Odozgo kolac preliti glazurom od Menaž cokolade. Ostaviti na hladnom da se dobro stegne pa seci kočke.

Savet