

Ledene kocke (9)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 6 jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašika brašna
- 6 kašikaoraha mlevenih
- 3 kašikeulja
- 3 rebra rendaneMenaž cokolade
- 1 kesicapraška za pecivo

Za sirup:

- 1/2 l vode
- 250 gšecera

Za beli krem:

- 1/2 l mleka
- 9 kašikabrašna
- 250 gputera
- 250 gšecera u prahu
- 4 kesicevanilin šecera

Za glazuru:

- 3 kašikeulja
- 3 kašikemleka
- 3 rebraMenaž cokolade

Priprema

Izlomite jaja u dublju posudu i umutite sa šećerom. Dodati brašno, orahe, ulje, Menaž cokoladu i prašak za pecivo i sjediniti u glatku smesu.

Pripremiti pleh pravougaonog oblika 25×35 cm, obložiti ga papirom za pečenje i izliti smesu za koru. Staviti da se peče u zagrejanu rernu na 200°C nekih 30 minuta otprilike. Pecenu koru izvaditi iz pleha i ostaviti zajedno sa papirom da se ohladi. Skinuti papir sa hladne kore i vratiti je u isti pleh u kojem se pekla.

Sada stavite vodu i šećer za sirup da prokuva i prelijte koru.

Za vreme dok kora upije sirup napravite krem: Od kolicine mleka za krem odvojite 9 kašika, razmutite brašno i sipajte u mleko da se kuva na slabijoj temperaturi uz stalno mešanje žicom da se ne bi zgrudvalo. Krem je gotov kada se masa odvaja od posude u jednom komadu.

Posebno umutite puter sa šećerom i vanilin šećerom i u ohlaeni krem dodajte i umutite da se dobije fini beli krem. Krem nanesite preko kore i poravnajte.

Pripremite glazuru tako što ulje i mleko stavite da provri, dodajte Menaž cokoladu i kada se otopi i sve lepo sjedini, prelijte preko krema. Stavite na hladno da se dobro ohladi, secite na kocke i poslužite.

Savet

Odozgo može da se narendana Menaž okoladu, a i ne mora. Kod mene je narendana bela okolada.