

Ledeno dobre kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 5 **kašika**kakaa
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

Sirup:

- 250 **g**šecera
- 250 **ml**vode
- 1vanilin šećer

Fil:

- 1/2 **l**mleka
- 100 **g**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 1 **kesica**vanilin šećera
- 250 **g**margarina
- 1 **kašika**šecera u prahu

Glazura:

- **200 g Menaž cokoloade**
- **2-3 kašikemleka**
- **1 kašikaulja**

Priprema

Kora: 5 jaja, 5 kašika šecera, 5 kašika brašna, 2 kašike kakaa, 1/2 kesice praška za pecivo. Umutiti belanca sa šecerom, zatim polako umešati žumanca, brašno kakao, prašak za pecivo i sve lepo promešati. Podmazati tepsiju samo zejtinomi sipati sadržaj za koru i peci na 250 C.

Pecenu koru preliti sa sirupom od: 250 g šecera, 250 ml vode i 1 vanilin šecer. (Kad prokljuca ostaviti da vrije još neki 3-4 minuta).

Fil: Od 500 ml mleka, 5 kašika brašna i 100 g šecera i 1 vanilin šecer skuvati beli krem. Kada se ohladi pomešati sa 1 margarinom umucenim sa 1 kašikom šecera u prahu. Sve to sipati preko kore i staviti desetak minuta u frižider da se ohladi.

Zatim preko preliti glazuru od 200 g istopljene mlecne cokolade (cokoladu možete rastopiti na pari i li u nekoj šerpici sa malo mleka i ulja).

I kolacic je gotov.

Savet

Kada je kola gotov staviti ga 15-20 minuta u zamrzivau i služiti. Onda u potpunosti opravdava svoj naziv.