

Nesquik ledene kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikenesquik praha ili kakaoa

Za preliv:

- 200 mlmleka
- 2 kašikešecera
- 3 kašikenesquika

Za fil:

- 1 lmleka
- 250 gšecera
- 3 kesicevanilin šecera
- 16 kašikabrašna
- 250 gmargarina

Za glazuru:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **maloulja**

Priprema

Kora: Jaja umutiti penasto sa šećerom, dodati brašno, nesquik ili kakao, pa promešati lagano varjacom da se smesa sjedini.

Smesu uliti u podmazan pleh i peci 30 minuta na 200 stepeni. Ostaviti da se ohladi.

Fil: Osvojiti malo mleka i u njemu razmutiti brašno, ostatak mleka staviti sa šećerom i vanil šećerom da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaenim filom.

Preliv: Mleko i šećer staviti na laganu vatru i mešati da se šećer otopi, zatim dodati nesquik i mešati dok se i nesquik ne otopi.

Ohlaenu koru izbosti i preliti je sa vrućim prelivom. Ostaviti da se ohladi.

Preko prelivene i ohlaene kore naneti fil.

Zatim preko kolaca naneti glazuru.

Savet