

Ledene coko kocke



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašikašecera**
- 5 **kašikabrašna**
- 50 gmargarina
- 2 **kašikekakaoa**
- 50 grendane cokolade
- 1 **kesicapraška** za pecivo

Za sirup:

- 3 dlvode
- 300 gšecera

Za fil:

- 1/2 lmleka
- 6 **kašikašecera**
- 5 **kašikagustina**
- 200 gmargarina
- 200 gcokolade

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ulja

Za dekoraciju:

- **1 kesica** šlaga
- **po potrebi** kisele vode
- **50 g** crne cokolade
- **50 g** bele cokolade

Priprema

Umutiti žumanca sa 3 kašike šecera i margarinom. Posebno umutiti belanca sa 2 kašike šecera. Sjediniti šam od belanaca sa smesom od žumanaca, pa dodati ostale sastojke za koru, sve vreme polako mešajući varjačom da bi se dobila ujednačena smesa. Tepsiju obložiti papirom za pečenje, pa u nju sipati pripremljenu smesu za koru. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Vodu i šećer staviti da provri, a kad pocne da vri, smanjiti temperaturu ringle i kuvati na slaboj vatri desetak minuta. Mlaku koru preliti ohlaenim sirupom.

U šerpu sipati 4 dl mleka, dodati šećer i ostaviti da prokljuca. Posebno umutiti preostalo mleko sa gustinom, pa dodati u ključalo mleko i kuvati dok se ne dobije gusta masa (kao puding). Margarin penasto umutiti, a zatim mu dodavati kašiku po kašiku ohlaenog fila sve vreme muteci. Na kraju dodati i otopljenu, prohlauenu cokoladu i dobro umutiti. Koru natopljenu šecernim sirupom pramazati filom.

okoladu otopiti sa 3 kašike ulja i preliti preko fila. Ostaviti da se glazura lepo stegne u frižideru, a zatim kolac iseci na kocke.

Šlag umutiti sa kiselom vodom, pa na sredinu svake kocke poslasticarskim špicem istisnuti pomalo šlaga. Posebno otopiti crnu i belu cokoladu sa malo ulja i margarina, pa uz pomoc kesice za zamrzivac istiskivati pomalo i praviti krivudave linije i oblike na kuhinjskom papiru. Kada se šare od cokolade stegnu, pažljivo ih odvojiti od papira kuhinskim nožem i rasporediti preko šlaga.

Savet