

Ledene kocke na malo drugaciji nacin



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 4 **kašike**brašna
- 2 **kašike**pudinga od cokolade
- 1 prašak za pecivo

Sirup:

- 300 **ml**vode
- 200 **g**šecera

Krem:

- 1 **l**mleka
- 7 **kašik**agustina
- 6 **kašik**abrašna
- 15 **kašika**šecera
- 100 **g**margarina

Glazura:

- 150 **g**cokolade za kuvanje
- 2 **kašike** ulja

- 2 kašikemleka

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst šam, dodati žumanca, brašno, prosejan puding i prašak za pecivo pa sve lepo umutiti najslabijom brzinom na mikseru. Istresti smesu u nauljen i pobrašnjen pleh pa peci koru na 180 stepeni dok se ne odvoji od ivica.

Pripremiti sirup. Staviti vodu sa šećerom da provri pa kuvati još par minuta da se šećer skroz istopi.

Staviti 800 ml mleka sa šećerom da se kuva, a u ostatku razmutiti brašno i gustin pa kad mleko prokuva ukuvati fil, kad se malo prohladi dodati margarin isecen na kockice i sve dobro umutiti mikserom da se razbiju grudvice ako ih ima.

Koru izbockati viljuškom, preliti sirupom, ostaviti da malo upije pa premazati krem preko kore.

Za glazuru rastopiti cokoladu na pari sa uljem i mlekom pa peliti preko kolaca.

Savet

Malo drugaija varijanta ledenih kocki, sa gustinom i pudingom od okolade. Što se tie sirupa, ako vam je ovako preslatko smanjite koliinu šeera, ja sam stavila oko 140 grama.