

Softane ledene kocke



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika** šecera
- 5 **kašika** brašna
- 1,5 **kašika** kakaoa

Za sirup:

- 250 gšecera
- 350 mlvode

Za fil:

- 600 mlmleka
- 9 **kašika**šecera
- 9 **kašika**brašna
- 250 gmargarina
- 3 kesicevanilin šecera

Za glazuru:

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

Priprema

Umutiti belanca dodavati postepeno šećer potom žumanca, a brašno i kakao sjediniti najpre u posebnoj činijici, pa ubaciti u smesu i rucno promešati. Posudu za pečenje nauljite pa pospite brašnom i onako tresuci ga razvucite po plehu. Sipati smesu i peci oko 20 minuta na 200°C.

Staviti šećer i vodu da provri i kada se ohladi, naliti ispecenu koru.

Staviti 500 ml mleka sa tri kašike šećera da provri, a u 100 ml sipati brašno i preostali šećer, dobro promešati da nema grudvica. Kad mleko pocne da vri polako dodavati brašno u mleko i mešati neprekidno, i umutiti kašu.

250 g margarina umutite sa 3 vanilin šećera pa sjediniti sa ohlaenom kašom. Tu smesu premazati na koru. Staviti u frižider da se malo stegne.

Otopiti 100 g cokolade i 3 kašike ulja pa premazati preko fila.

Savet

Možete u filu ubaciti i sezonsko voće. Prijatno.