

Bele ledene kocke (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za koru:

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **4** kašikebrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Za fil:

- **5**žumanaca
- **12** kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **2** kašikebrašna
- **4** kašikegustina
- **600** mlmleka
- **250** gmaslaca/margarina

I još:

- **250** mlmleka
- **1** kesicavanilin šecera
- **100** gšлага
- **200** mlmleka

Priprema

Umutiti belanca i šecer u cvrst sneg. Dodati brašno, lagano izmešati varjacom i sipati u pleh (25x35 cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje.

Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Prohlaenu koru staviti na tacnu i preliti mlakim mlekom u koje pri zagrevanju umešati vanilin šecer. Ostaviti malo da odstoji, da kora upije mleko.

Umutiti žumanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati 150 ml mleka, gustin i brašno. Preostalo mleko zagrejati, usuti umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Dobro ohladiti na sobnoj temperaturi i pomešati sa umucenim maslacem (margarinom). Fil staviti preko kore. I odozgo staviti šlag umucen sa mlekom.

Uživajte u ukusu!

Savet