

Bele ledene kocke (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5** belanaca
- **5 kašika** šecera
- **4 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **5** žumanaca
- **12 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kašike** brašna
- **4 kašike** gustina
- **600 ml** mleka
- **250 g** maslaca/margarina

I još:

- **250 ml** mleka
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka

Priprema

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

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

Umutiti žumanca sa šećerom i vanilin šećerom, 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