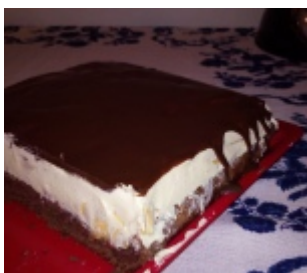


Osvežavajuće ledene kocke sa ananasom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 2 kašikeulja
- 6 kašikabrašna
- 2 kašikekakao
- 1 kesicapraška za pecivo

Sirup:

- 200 gšecera
- 2,5 dlvode

Fil:

- 1 lmleka
- 3 kesicepudinga od vanile ili slatke pavlake
- 1 kašikagustina
- 10 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 2 kašikešecera u prahu
- 1/2 svežeg ananasa

Glazura:

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

Priprema

Staviti 800 ml mleka sa 10 kašika šecera da provri, u ostalih 200 ml razmutiti 3 pudinga i kašiku gustina, skuvati fil, i ostaviti da se hladi...

Dok se fil hladi, pripremiti koru. Umutiti 6 belanke sa 6 kašika šecera, dodati žumanca i dve kašike ulja, zatim 6 kašika brašna, 2 kašike kakao, prašak za pecivo, i sve lepo sjediniti kašikom. Zagrejati rernu na 200 stepeni i peci koru 20 minuta.

Ocistiti i iseckati ananas na sitne kockice.

Kad je kora pecena staviti 250 mililitra vode sa 200 grama šecera da provri, koru preliti vrelin sirupom.

Umutiti margarin sa 2 kašike šecera u prahu, kad se lepo umuti postepeno kašiku po kašiku dodavati fil, i sve lepo sjediniti.

Preko kore sipati polovinu fila, zatim poreati ananas, pa drugu polovinu fila.

Lepo poravnati fil, zatim rastopiti cokoladu sa 3 kašike ulja, i preliti kolac.

Savet

Osvežavaju ledene kocke, za promenu... Prijatno!