

Bele ledene kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 23 supenih kašika šecera
- 14 supenih kašika brašna
- 1 l mleka
- 1 margarin
- 200 g šlag krema
- 1 prašak za pecivo

Priprema

Kora: umutiti penasto 7 belanaca sa 7 kasika šecera, tome dodati 7 kašika brašna i prašak za pecivo, sipati u podmazan pleh i peci.

Ispecenu koru izbockati viljuškom i preliteri sa 1/2 l mleka koje je zaslaženo sa 6 kašika šecera.

Fil: 7 žumanaca umutiti sa 10 kasika secera, tome dodati 7 kas. brasna i skuvati u 1/2 l mleka, prohladjeno sjediniti sa umucenim margarinom. Preliti preko kore.

Kada se potpuno ohladi staviti šlag krem preko kolaca, može biti umucen i sa vodom.

Napomena: kolac peci u tepsiji za űuvec i ne vaditi koru iz nje, iz razloga što krem nije u pocetku u veoma cvrstom stanju i šlag krem ide preko, veoma lako se sece kada se ohladi.

PRIJATNO!!!!