

Ledene kocke sa jagodama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastoјci

Kora:

- **4**jajeta
- **4** kašikešecera
- **1**vanilin šecer
- **4** kašikebrašna
- **2** rendane štanglecokolade
- **2** kašikeulja
- **1/2** kesiceprasha za pecivo

Fil:

- **600** ml mleka
- **4** žumanceta
- **4** kašikešecera
- **1** vanilin šecer
- **3** kašikegustina
- **1** kašikabrašna
- **250** g maslaca
- **250** g šecera u prahu

Glazura:

- **100** g cokolade
- malomaslaca
- malomleka

I još:

- 300 g jagoda

Priprema

Jaja, šećer i vanilin penasto umutiti mikserom da se šećer otopi i smesa postane penasta. Dodati ulje i cokoladu uz mešanje varjacom. Na kraju umešati brašno sa praškom za pecivo, pa sipati u podmazan i pobrašnjen pleh. Peci 20 minuta na 200 stepeni. Pecenu koru izruciti na tacnu posutu kristal šećerom. Za fil dobro izmiksati žumanaca, šećer i vanilin. Dodati brašno i gustin mešajući varjacom. Sipati malo mlakog mleka, da bi se lakše sastavila smesa sa toplim mlekom. Preostalo mleko zagrejati, pasipati smesu od žumanaca i brašna. Kuvati na pari da se zgusne. Penasto umutiti maslac sa šećerom u prahu, pa sastaviti sa ohlaenom smesom od žumanaca. Sipati fil preko kore. Napraviti cokoladnu glazuru, pa je prelitи preko kreme. Rasporediti jagode presecene na pola u cokoladu. Rashladiti, pa seci na kocke.

Savet