

Ledene kocke (14)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 6 jajeta
- 3 kašike fruktoze
- 6 kašika brašna
- 3 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo

Sirup:

- 150 g fruktoze
- 2 čaše (od 200ml) vode

Fil:

- 500 ml mleka
- 5 kašika fruktoze
- 6 kašika brašna
- 1 kašika margarina
- 2 kašike arome vanile

Preliv:

- 100 g čokolade
- 5 kašika vode

- **1 kašicica** margarina

Priprema

Umutiti jaja sa fruktozom, dodati brašno, kakao i praška za pecivo. Sjediniti i izliti u nauljenu i brašnom posutu tepsiju.

Ispici u zagrejanoj rerni na 200C. ačkalicom preverite kada je peceno.

Sirup napraviti tako što cete kuvati 10 minuta fruktozu i vodu.

Pecenu koru preliti sirupom.

Mleku dodati fruktozu i brašno i kuvati uz stalno mešanje da se zgusti. Zatim dodati margarin i vanilu, izmešati da se margarin otopi i sjedini i izliti preko kore.

Za preliv na laganoj vatri otopiti cokoladu sa dodatkom vode i malo margarina.

Otopljenu cokoladu preliti preko fila.

Ostaviti kolac na hladnom da se lepo ohladi i stegne.

Zatim iseci na kokce i uživati :-)

Ja sam dekorisala jagodicom, a svecica je povodom maminog roendana :-)

Kolac je socan, sladak, kremast, a sa kvalitetnom cokoladom užitak je neizbežan :-)

Prijatno :-)

Savet

Pripremljeno po starom receptu za ovaj kola. Ledene kocke uvek pripremam na ovaj nain i uvek uspe i uvek u roku istog dana nestanu :-)