

Ledene kocke (15)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 8 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 1 kašika kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 250 g margarina

Za preliv:

- 2 čaše vode
- 2 čaše šecera

Fil:

- 500 ml mleka
- 1 čaša šecera
- 1 čaša brašna

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 5 kašika ulja

Priprema

Kora: jaja umutiti sa šećerom, dodati brašno pomešano sa prškom za pecivo i kakaom. Sve lagano izmešati i sipati u nauljen pleh i peći na temperaturi od 250 stepeni 15-20 minuta. Izvadite iz rerne i ostavite sa strane.

Preliv: U poseban sud prokuvajte vodu i šećer i prohlaen sirup prelijte preko prohlaenog kolaca. Fil: mleko prokuvajte (malo izdvojite). Šećer i brašno pomešajte sa ono malo mleka što ste izdvojili. Sipajte u vrijuce mleko i lagano mešajte da se zgusne. Ostavite sa strane da se ohladi. Umutite margarin i pomešajte sa ohlaenim filom. Prelijte kolac glazurom od cokolade.

Savet