

Ledene kocke (17)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **5** belanaca
- **2** kašikekakao praha
- **200** g šecera
- **100** gmlevenih oraha
- **100** g brašna
- **1** kesica prasha za pecivo
- **4** žumanceta
- **8** kašika vode

Za fil:

- **300** ml mleka
- **3** kašike brašna
- **3** kašike šecera
- **1** žumance
- **200** g margarina
- **200** g šecera u prahu

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **30 ml** mleka
- **2 kašike** šecera
- **1 kašika** margarina

Priprema

Umutiti 4 žumanceta sa šecerom i vodom, zatim dodati mlevene orahe i brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. U smesu dodati cvrst sneg od 5 belanaca. Peci na 180 stepeni. Kada se ohladi, koru preseći na 2 dela, zaseći je nožem, pa je preseći uz pomoc konca. Umutiti 100 ml mleka sa brašnom i ukuvati u ostatak mleka sa šecerom. Kada se fil ohladi sjediniti ga sa umucenim margarinom i prah šecerom. Nafilovati prvu koru, preko staviti drugu koru i ukrasiti glazurom od cokolade.

Savet

Za uspešnu glazuru, koristite Menaž okoladu.