

Specijal ledene kocke



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikekakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za šerbet:

- 4 dlvode
- 14 kašikašecera

Za fil:

- 1 lmleka
- 100 gšecera u prahu
- 12 kašikašecera
- 13 kašikabrašna
- 1 kesicavanilin šecera
- 250 gmargarina

Za glazuru:

- 100 gcokolade

- **1 kašika** margarina
- **4 kašika** mleka
- **4 kašika** ulja

Priprema

Ovo je mera za pleh dimenzija 37x25x5 cm. Umutiti belanca sa šećerom, penasto u cvrst sneg, dodati žumanca, sjediniti, pa dodati brašno, kakao i pola peciva. Peci na 220 C. Dok se patišpanj pece skuvati šerbet, kad pocne da kljuca smanjiti temperaturu, posle par minuta iskljuciti. Topao patišpanj preliter toplim šerbetom. Dok vam je rerna još vruca u posudu stavite sastojke za glazuru i ostavite. 12 kašika šećera pomešati sa 13 kašika brašna i malo mleka, pa zakuvati u preostalo mleko koje vri. Smanjiti temperaturu na minimum i mešati 5-10 minuta, dok se fil ne zgusne. Jedan margarin sjediniti sa 100 g šećera u prahu i jednim vanilin šećerom (ja to radim viljuškom, ne mikserom). Kada je fil potpuno ohla?en, dodavati margarin i mutiti dok se ne sjedini (preporucujem da se margarin dodaje uvek u hladan fil, tada je potpuno beo, penast i ne oseca se masnoca). Špatulom izravnati fil preko patišpanja. Glazuru izvadite iz rerne, snažno promešajte i nanesite preko fila. ?okolada otopljena na ovaj nacin (u rerni ili mikrotalasnoj), ne puca i ima sjaj. Još jedan savet: Prilikom secenja držati nož skroz uspravno, tako linije ostaju prave, ne prelazi glazura preko fila, niti fil preko patišpanja. Posle svakog povlacenja nož okvasiti i dobijate perfektno isecen kolac.

Savet