Ledene kocke s kupinama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **7**belanca
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv kore:

- **1,5 dl**mleka

Za krem:

- **7**žumanca
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**brašna
- **2 kesice**vanilin šecera
- **5 dl**mleka
- **250 g**putera

Za dekoraciju:

- **300 g**kupina
- **5 dl**slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam postepeno dodajuci šecer. Nakon toga umešati brašno sa praškom za pecivo. Dobijenu smesu sipati u tepsiju obloženu papirom za pecenje i peci 20 minuta na 180 stepeni. Zagrejati mleko, preliti pecenu koru te je ostaviti da se ohladi.

Umutiti žumanca sa šecerom, vanilom, dodati brašno i 2 dl mleka. Ostatak mleka ostaviti da provri, a zatim dodati umucenu smesu i mešati dok se ne zgusne. Penasto izmiksati margarin i sastaviti ga sa ohlaenim kremom. Na ohlaenu koru poreati deo kupina.

Preko premazati fil.

Umutiti slatku pavlaku i umešati preostale kupine i ponovo sve izmiksati. Dobijenim šlagom dekorisati kolac.

Rashladiti i seci kocke željene velicine.

Savet