

Ledene kocke (18)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastoјci

Za patišpanj:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **4** kašikekakaoa (cokoleve)
- **4** kašikeulja

Za sirup:

- **400** mlvode
- **200** gšecera

Za fil:

- **500** mlmleka
- **150** mlmleka
- **9** kašikabrašna
- **9** kašikašecera
- **1** aroma vanile
- **250** gmargarina sa vanilom

Za glazuru:

- **100** mlslatke pavlake

- 100 g cokolade za kuvanje

Priprema

Patišpanj: - Odvojiti belanca od žumanca. Belanca mikserom umutiti u cvrst sneg.

Postepeno dodavati šefer i mutiti mikserom. Kada se šefer istopio postepeno dodavati žumanca. Mutiti.

Potom dodati brašno i kakao i rucno promešati. Dodati ulje, promešati.

Pleh za pecenje podmazati i posuti brašnom zatim uliti smesu ravnomerne u pleh i peci na 200 stepeni 15 minuta. Proverite caškalicom.

Sirup: Na tihoj vatri šefer i vodu kuvati 5 minuta. Vrelu koru preliti vrelim sirupom i ostaviti da se kora hlađi.

Fil: 500 ml mleka staviti da se kuva.

Brašno, šefer i aromu vanile sjediniti. Spojiti sa 150 ml mleka i mešati rucnom multilicom da ne bi bilo grudvica.

Ja sam koristila ovu aromu.

Kada je mleko prokuvalo dodati prethodnu masu i kuvati fil uz stalno mešanje rucnom multilicom kako ne bi bilo grudvica. Kuvajte dok se ne zgusne. Treba da bude gustine pudinga. Ostavite fil da se skroz ohlađi.

Margarin penasto izraditi mikserom zatim postepeno (kašiku po kašiku) dodavati ohlaen fil uz stalno mucenje mikserom.

Fil naneti ravnomerne na koru. Stavite u frižider.

Dok je kolac u frižideru napravite glazuru tako što cete na laganoj vatri istopiti cokoladu i slatku pavlaku. okoladu izlomite, zatim dodajte slatku pavlaku i mešajte.

Tako toplu glazuru nanesite preko fila.

Služiti hladno. Prijatno!

Savet

Ovaj recept sam našla upravo ovde, a objavila ga je Gaga. Hvala Vam Gago na predivnom receptu! Ja sam ponešto izmenila, ali je svakako divan kola! Moji ukuani su oduševljeni! Pošto nisam znala u koju veliinu pleha da peem patišpanj ja sam pekla u pleh srednje veliine. Koru možete pei i na pek papiru. Bitno je da skroz hladan fil sjedinite sa margarinom. Ja sam koristila pomenuti margarin ali Vi možete i obian za kolae. Fil je kremast i dovoljno sladak bar za moj ukus. A što se tie glazure-Uz MENAZ je sve lakše i lepše! Prosto savršeno! <3 <3