

Ledena kocka



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za biskvit:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**ulja
- 5 **kašika**mleka
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 2 **kašike**kakao praha
- 6 **kašika** brašna

Za beli krem:

- 1 lmleka
- 10 **kašika**šecera
- 2 **kesice**pudinga aroma slatka pavlaka
- 5 **kašika**gustina
- 250 g**margarina**

Preliv:

- 150 g**cokolade**
- 3 **kašike**ulja

Za preliv pecenog biskvita:

- **100 g**šecera
- **100 ml**vode

Priprema

Jaja, šecer, ulje, mleko i umutiti i dodati prašak za pecivo, kakao i brašno. Sjediniti fino i staviti u okrugli pleh peci na 180 stepeni 20 minuta. Dok se kolac pece šecer i vodu staviti da provri, cim provri skloniti sa ringle. Kad je kolac ispecen odmah ga preliti sa mlakim prelivom. Beli krem priprema: 900 ml mleka staviti sa šecerom da se kuva. U preostalih 100ml mleka staviti puding i gustin pa sjediniti i sipati u kljucalo mleko. Skuvati da bude gusto i bez grudvica. Margarin umutiti penasto pa ga dodati u ohlaeni beli fil i odmah staviti preko ohladjene kore. okoladu otopiti na pari skloniti sa ringle dodati ulje i sjediniti pa preliti preko belog krema. Ohladiti i uživati u ukusima. Prijatno.

Savet