

Special ledene kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

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

Šerbet:

- 4 dlvoda
- 14 kašikašecera

Fil:

- 1 lmleka
- 100 gršecera u prahu
- 12 kašikašecera
- 13 kašikabrašna
- 1vanilin šecer
- 250 gmargarina

Glazura:

- 100 gcokolade

- 1 kašikamargarina
- 4 kašikamleka
- 4 kašikaulja

Priprema

Ovo je mera za pleh dimenzija 37 x 25 x 5. 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 preliti toplim šerbetom. Dok vam je rerna još vruca u posudu stavite sastojke za glazuru i ostavite. 12 kašika šecera 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 šecera u prahu i jednim vanilin šećerom (ja to radim viljuškom, ne mikserom). Kada je fil potpuno ohlaen, 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.

Savet

okolada otopljena na ovaj nain (u rerni ili mikrotalasnoj), ne puca i ima sjaj. Još jedan savet: Prilikom seenja držati nož skroz uspravno, tako linije ostaju prave, ne prelazi glazura preko fila, niti fil preko patišpanja. Posle svakog povlaenja nož okvasiti i dobijate perfektno iseen kola.