

## *Snežno ledene kocke*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8** jaja
- **8 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **2 kašike**kakaoa

#### **Za fil:**

- **1,5** l mleka
- **10 kašika**šecera
- **20 kašika** brašna
- **2 kesice**vanilin šecera
- **375 g** margarina (ukus vanila)
- **po želji** ekstrakt vanile ili lešnika

#### **Za šerbet:**

- **100 g** šecera
- **4 dl** vode

#### **Za glazuru:**

- **200 g** čokolade za kuvanje

- 6 kašika ulja
- 6 kašika vode

## Priprema

Prvo ćemo napraviti fil da bi se ohladio lepo dok pravimo koru. U dublju posudu sipamo brašno, šećer i vanil šećer i dodajemo deo mleka od 1,5 l toliko da razredimo. Mutimo mikserom da bi izbegli grudvice. Gustina treba da bude srednja toliko retka da može da se sipa i zakuva u mleko. Preostalo mleko stavimo na ringlu i kad provri skinemo sa vatre lagano sipamo smesu od brašna i energicno mešamo. Smanjimo ringlu i vratimo fil na nju uz neprestano mešanje. Može da se desi da zagori zato budite obazrivi. Isto tako može da se desi da ima grudvica, ako niste mešali dovoljno brzo. Ali će se prilikom mucenja razbiti te grudvice. U hladan fil se dodaje margarin. Fil mora biti baš gust da se jedva muti mikserom. Po želji u njega možete dodati ekstrakt od vanile ili lešnika, ali lepo je i bez ekstrakta.

Koru mutimo tako što odvojimo belanca i žumanca. Umutimo prvi belanca, a zatim posebno žumanca sa šećerom, dodajemo brašno i prašak za pecivo. Zatim dodamo belanca i varjacom mešamo da se sve sjedini. Na kraju dodajemo kakao. Lepo promešamo sve i sipamo u pouljen i brašnom posut veci i dublji pleh.

Koru stavljamo u zagrejanu rernu na 200 C. Pecemo nekih 15 minuta dok ne porumeni. Za to vreme skuvamo šerbet od šećera i vode. Kada se testo malo prohladi prelijemo ga vrućim šerbetom.

Fil se stavlja na hladan kolac. Kada smo sipali fil istopicemo cokoladu i ulje na pari. Prelicemo preko fila i ostaviti na 5 minuta u frižideru, zatim izvaditi i iseci na kocke dok se cokolada nije u potpunosti stegla da bih izbegli njeno pucanje. Kolac je socan i divan svi ga obožavaju! Prijatno!

## Savet

Ova mera je veoma izdašna za više ljudi je, pa ako vam treba manja količina možete slobodno praviti pola mere! Recept je tačan i proveren isproban mnogoo puta...