Ledene kocke (20)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **8** jaja
- **8 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **5 kašika**kakao
- **1 kesica**praška za pecivo

Sirup:

- **200 g**šecera
- **5 dl**vode
- **1/2**limuna - soka
- **3 kesice**vanile

Fil:

- **1 l**mleka
- **250 g**šecera
- **2**jajeta
- **2**pudinga od slatke pavlake
- **4 kašike**brašna
- **2 kesice**vanile
- **250 g**putera

Glazura:

- **200 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom. Dodati žumanca i dobro umutiti. Polako prosejati brašno, kakao i prašak za pecivo. Umešati polako sa varljacom. Izliti u veci pleh. Ja sam koristila pleh precnika 50x30 cm. Kada se ispece preliti hladnim sirupom.

Staviti na vatru 8 dl mleka sa 250 g šecera da se kuva. Vatra mora biti tiha. Umutiti sa mikserom jaja, puding, brašno, vanilu i ostatak mleka da nema grudvica. Mleko kad pocne da vri sipajte umucenu smesu u mleko i mešajte non stop da ne bi hvatalo. Gotovo je kada varljacom povucete po dnu, a ostane trag. Fil kada se ohladi dodati umuceni puter.

Preko zalivene kore staviti fil. Na pari otopiti cokoladu i ulje. Premazati kolac. Ohladiti.

Savet

Prijatno :)