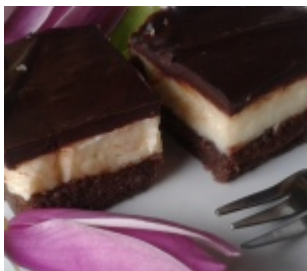


## *Ledene kocke sa Menaž glazurom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 4 kašika šecera
- 4 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- Za fil:
- 300 g šecera
- 250 ml vode
- 1/2 l mleka
- 9 kašika brašna
- 2 kesice vanilin šecera
- 150 g margarina
- Glazura:
- 200 ml čokoladne glazure

### **Priprema**

Patišpanj. Umutiti jaja i šecer penasto, dodati brašno pomešano sa kakaom. Isipati masu u podmazanom duguljast pleh 21x32 cm precnika. Patišpanj peci u zagrejanjoj rerni na 180 C oko 10 minuta.

Šecerni pteliv. Na vatru staviti manji sud sa šecerom i vodom da provri, malo kuvati oko 2-3 minuta i prelitati hladan patišpanj.

Fil: Od 500 ml mleka oduzeti malo mleka i umešati brašno, ostatak mleka staviti sa šecerom da provri. U provrelo mleko umešati brašno i kuvati uz neprekidno mešanje sve dok se krem ne zgusne. Staviti u krem

vanilin šećer, promešati i ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti omekšali margarin i sjediniti ga sa hladnim kremom. Masu dobro umutiti i sjediniti. Pripremljeni krem ravnomerno rasporediti po patišpanju.

Čokoladna glazura. Preko fila premazati pripremljenu čokoladnu glazuru. Kolac dobro ohladiti i seci na jednake kocke.

### **Savet**

Ledene kocke izvaditi iz frižidera, sačekati koji minut pa seći na kocke. Sve je lakše i ukusnije uz sjajnu čokoladnu glazuru. Prijatno!