

Sladoled kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 7belanaca
- 7 **kašika**šecera
- 7 **kašika**brašna
- 3 dlmleka
- 3 **kašike**šecera

Fil:

- 500 mlmleka
- 7žumanaca
- 6 **kašike**šecera
- 4 **kašike**brašna
- 1 **kesica**vanilin šecera
- 250 gmargarina

Priprema

Belanca i šećer dobro umutiti. Dodati brašno pa lagano promešati kašikom. Sipati u tepsiju i peći na 180 stepeni oko 30 minuta.

Pecenu koru preliti vrućom sa hladnim mlekom sjedinjenim sa šećerom.

Za fil umutiti žumanca sa šećerom. Dodati vanilin šećer i brašno pa dobro sjediniti mikserom. Fil sipati u kipuće

mleko pa kuvati dok se ne zgusne.

Fil ohladiti pa ga sjediniti sa omekšalim margarinom, a zatim staviti preko kore. Preko fila staviti umucen šlag krem.

Savet