

Ledene kocke sa malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Ua koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa

Za šerbet:

- 200 gšecera
- 250 mlvode

Za fil:

- 500 mlmleka
- 120 gšecera
- 80 gbrašna
- 20 ggustina
- 1 kesicavanilin šecera
- 250 gmaslaca/margarina

Za cokoladnu glazuru:

- 100 gcokolade za kvanje
- 1 kašikaulja

- 3 kašikemleka

Ostalo:

- 250 gmalina

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca pa brašno i kakao. Dobro izmešati, usuti u pleh (30x20cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci 15ak minuta u rerni zagrejanj na 200 C.

Skuvati šerbet od šećera i vode. Kad pocne da kljuca, smanjiti temperaturu, posle 3 minuta iskljuciti i ostaviti još 5 minuta pa skloniti sa ringle da se prohladi. Toplu koru preliti toplim šerbetom.

Razmutiti brašno i gustin sa malo mleka. U ostatak mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrejati (ali da ne prokljuca). Usuti brašno i gustin, smanjiti temperaturu i zakuvati kašicu. Ohladiti. Umutiti maslac/margarin i pomešati sa dobro ohlaženom kašicom.

Polovinu fila staviti preko ohlažene kore, rasporediti maline i preko preostali fil.

Čokoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliti preko fila. Ostaviti da se ohladi i stegne. Iseci kocke i uživati u ukusu.

Savet