

Ledene kocke sa malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Ua koru:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **3** kašike brašna
- **2** kašike kakaoa

Za šerbet:

- **200** g šecera
- **250** ml vode

Za fil:

- **500** ml mleka
- **120** g šecera
- **80** g brašna
- **20** g gustina
- **1** kesica vanilin šecera
- **250** g maslaca/margarina

Za cokoladnu glazuru:

- **100** g cokolade za kuvanje
- **1** kašikaulja

- **3 kašikemleka**

Ostalo:

- **250 g malina**

Priprema

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

Skuvati šerbet od šecera 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 šefer i vanilin šefer i zagrejati (ali da ne prokljuca). Usuti brašno i gustin, smanjiti temperaturu i zakuvati kašicu. Ohladiti. Umutiti maslac/margarin i pomešati sa dobro ohlaenom kašicom.

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

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

Savet