

Ledene (Laura) kocke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 7 kašikabrašna
- 3 kašikekakaoa

Fil:

- 1 l mleka
- 12 kašikašecera
- 4 vanil šecera
- 12 kašikabrašna
- 1 margarin

Glazura:

- 100 g cokolade

Preliv za koru:

- 200 g vode
- 200 g šecera

Priprema

Umutiti jaja i šećer, pa u to dodati kakao i brašno. Koru ispeci u podmazanom plehu.

Od litre mleka odvojiti malo da bi se razmutilo brašno (kao za puding), ostatak mleka staviti sa šećerom i vanil šećerom da se kuva. Kad provri dodati brašno i mešati dok se ne zgusne. U hladan fil dodati 1 margarin.

Ispecenu koru preliti sa sirupom od šećera i vode.

Kada se ohladi kora i fil, preliti fil preko kore, pa odozgo sipati glazuru od istopljene čokolade sa malo ulja. Staviti kolac u frižider da se stegne.

Savet