

Ledene kocke (21)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patispanj:

- **5**jaja
- **5** kašikešecera
- **5** kašike brašna
- **2** kašikekakao

Za sirup:

- **300** gšecera
- **200** gvode

Za kremu:

- **1** lMLEKA
- **5** kašikegustina
- **9** kašike brašna
- **3** kesicevanilin šecera
- **250** gmargarina

Za glazuru:

- **100** gcokolade za kuvanje
- **3** kašikeulja

Priprema

Belanca i šecer izmiksajte pa dodajte jedno po jedno žumance neprestano muteci mikserom. Sjedinite brašno, kakao pa dodajte prethodnoj smesi i sipajte u podmazan duguljasti pleh 25x35 cm. i pecite oko deset minuta na 180 stepeni.

Za sirup stavite šecer i vodu da provri, malo ukuvajte i prelite preko hladnog patišpanja.

Od litre mleka oduzmite 200 ml i razbijte brašno i gustin, a ostatak stavite sa šecerom da provri. Ulijte lagano u provrelo mleko, neprestano mešajuci žicom i skuvajte krem, pa stavite 3 vanilice i ostavite da se ohladi.

Posebno umutite margarin i sjedinite sa hladnim kremom. Dobro umutite i premažite patišpanj.

Za glazuru otopite cokoladu sa uljem i prelijte preko kolaca. Ostavite da se stegne u frižideru, pa isecite na kocke i poslužite.

Savet

Nešto slatko, sono, kremasto, okoladno, nema izgovora da ne probate, a naprave se zaas, tako lako...