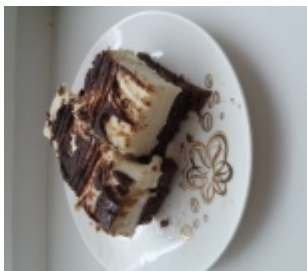


Ledene kocke (22)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 2 **kašike**kakao

Preliv za biskvit:

- 250 **ml**vode
- 300 **g**šecera

Krema:

- 1 **l**mleka
- 9 **kašika**šecera
- 12 **kašika**brašna
- 250 **g**margarina
- 2vanile

Za glazuru:

- **oko 200 g**cokolade

Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja i šećer. Dodati pomešano brašno i kakao i mešati kašikom dok se lepo ne sjedini. Sipati u pleh i peci oko 15ak minuta na 180C.

Ispecenu koru preliti šerbetom koji smo prethodno pripremili od vode i šecera.

U pola litre mleka razbiti pomešano brašno i šećer, a ostalu kolicinu staviti da provri. Pomešati i doobro ukuvati na tihoj vatri. Smesa treba da bude kompaktna. Ostaviti da se prohladi.

Umutiti margarin i vanilice. Dodati mu prohlaenu kremu i lepo umutiti.

Glazura: po želji dodati rastopljenu cokoladu, šlag...

Savet

Prilikom prelivanja šerbeta preko kore, potruditi se da oba budu sline temperature. Prijatno!!!