Bele ledene kocke (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **7**belanaca
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 dl**mleka

Za fil:

- **7**žumanaca
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**brašna
- **5 dl**mleka
- **2 kesice**vanilin šecera
- **250 g**margarina
- **250 ml**slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa polako promešati. Sipati u pleh obložen pek papirom i peci 20-ak minuta na 180 stepeni. Vrucu koru preliti mlakim mlekom.

Penasto umutiti žumanca sa šecerom i vanilin šecerom. Odvojiti 1 dl mleka, pa u njemu razmutiti brašno, a ostatak staviti da provri. U umucena žumanca sa šecerom dodati razmuceno brašno, pa zajedno zakuvati u

provrelo mleko. Umutiti margarin pa sjediniti sa ohlaenim filom.

Fil premazati preko kore, a preko fila staviti umucenu slatku pavlaku.

Savet