

Ledene kocke (23)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **3** kašikekakava
- **1** mala kašikapraška za pecivo

Za preliv za koru:

- **250** gšecera
- **300 ml** vode

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **9** kašikašecera
- **9** kašikabrašna
- **1** vanilija šecer
- **200** gmargarina

Za glazuru:

- **200** gcrne cokolade
- **4** kašikeulja

- **1 rebrocele cokolade**
- **1 mala kašikaulja**

Priprema

Staviti u ciniju jaja i šecer mutiti mikserom 5 minuta potom dodati mešavinu brašna, kakava i praška za pecivo. Dobro mikserom umutiti. Izliti u podmazan i pobrašnjen pleh. Peci na 200°C.

U šerpicu sipati šecer i vodu, staviti da se kuva, kad provi kuvati 3 minuta. Gotovu koru preliti dobijenim prelivom. Vruca kora i vruc preliv. Ostaviti da se ohladi i kora lepo upije.

U ciniju dodati brašno, šecer, vanil šecer i jedan deo mleka i dobro umutiti da nebude grudvica. Drugu polovicu mleka sipati u šerpu i staviti da provri, skuvati fil. Gotov fil prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati margarin sobne temperatute i dobro izraditi mikserom. Fil staviti preko kore.

Crnu cokoladu izlomiti na kocke dodati ulje i otopiti na pari. Preliti preko fila. Belu cokoladu sa uljem otopiti, šipati u kesicu iseci vrh pa povlaciti linije po crnoj cokoladi. Uzeti cackalicu pa povlaciti jednom gore pa sledeci put dole. Razmak sami odrediti.

Savet

Ko voli kremastije fil se može uduplati.