

Ledene kocke (24)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 4 kašikeulja
- 4 kašikakakaa
- 2 kesicevanilin šecera

Preliv za koru:

- 2 kesicevanilin šecera
- 2 šolje (3 dl)šecera
- 2 šoljevode

Za fil:

- 1/2 l mleka
- 5 kašikašecera
- 4 kašikabrašna
- 3 kašikagustina
- 250 gmargarina

Za glazuru:

- **200 g** cokolade
- **6 kašikaulja**
- **50 g** margarina

Priprema

Kora: Umutiti jaja sa šećerom pa dodati ulje kakao, prašak za pecivo, vanilin šećer i brašno. Lagano izmešati varjacom i staviti u pouljen pleh i peći na 200C oko 20 minuta. Preliv za koru: 2 kesice vanilin šećera, 2 šolje (3 dl) šećera i 2 šolje vode ušpinovati 10 minuta i prelići vrelim vrelu koru. Zatim koru ohladiti.

Fil: Mleko staviti da se kuva (odvojiti pola da bi razmutili brašno i gustin) zajedno sa šećerom pa lagano u mlazu sipati razmuceno brašno. Kuvati dok se ne zgusne, fil ohladiti. Umutiti margarin penasto pa dodati ohladjen fil. Sve dobro i penasto umutiti. Prelići potopljenju koru filom.

Odozgo staviti glazuru od istopljene cokolade.

Savet