

Bele ledene kocke (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5 kašikabelanaca
- 5 kašikabrašna
- 5 kašikasecera
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za prelivanje kore:

- 1 dlmleka

Fil:

- 5žumanaca
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 2 kesicevanil šecera
- 500 mlmleka
- 150 gmargarina

Za dekorisanje:

- 100 gšlaga
- za mucenjemleko

Priprema

Umutiti belanca, pa postepeno dodavati šećer. Zatim dodati brašno i prašak za pecivo, pa fino spojiti. Sipati masu u namascen kalup i peci na 180°C 20-ak minuta. Vrucu koru ravnomerno prelići sa mlako mleko. Pomešati žumanca, šećer, brašno u 1dl mleka, a ostalo mleko (4 dl) staviti da provri pa skuvati umucena žumanca. Kad se zgusne skloniti da se ohladi pa umutiti sa prethodno umucenim margarinom. Filovati koru, pa dekorisati šlagom!

Savet