

oko ledene kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jajeta
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 1 ravna kašika praška za pecivo
- 5 kašika mlevenih oraha
- 1 ravna kašika kakaoa

Za prelivanje kore:

- 250 ml čokoladnog mleka

Za fil:

- 650 ml mleka
- 160 g brašna
- 200 g šecera
- 250 g margarina
- 200 g čokolade

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **4 kašike** ulja

Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja mikserom. Kad budu umucena dodati šećer i sjediniti. Praškaste sastojke izmešati, pa umešati u jaja žicom za mucenje. Tepsiju velicine 32 podmazati uljem i pobrašniti, preruciti smesu i peci na 170 stepeni oko 15 minuta. Ohlaenu koru, koja ostaje u tepsiji, prelitu toplim cokoladnim mlekom. Fil: Polovinu navedene kolicine mleka staviti u šerpicu sa šećerom da se zagreva. U preostalo mleko dodati bršano i umutiti mikserom da se brašno lepo razbije. Kad iz šerpice krene pare, uliti mleko sa brašnom i skuvati kao puding, pa skloniti da se ohladi. Margarin posebno penasto umutiti, pa mu dodati fil i sjediniti mikserom. okoladu otopiti, pa dodati filu i sjediniti, pa naneti preko kore. okoladu za glazuru otopiti sa uljem pa prelitu preko kolaca. Ostaviti da prenoci u frižideru.

Savet

Umesto okoladnog mleka može se koristiti obino mleko sa 2 kašike neskvika, ili nekog drugog okoladnog napitka.