

Ledene kocke (25)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **2** kašikekakao
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **2** kasikeulja

Sirup:

- **300** mlvode
- **120** gšecera

Fil:

- **700** mlmleka
- **150** mlmleka (da se razmuti brašno)
- **10** kašikašecera
- **9** kašikabrašna (moze pola brašno pola gustin)
- **200** gmargarina ili maslca

Glazura:

- **100** gcokolade

- 100 ml slatke pavlake

Priprema

Penasto umutiti jaja i šefer. Dodavati postepeno prosejano brašno, prašak za pecivo i kakao lagano mešajuci i na kraju ddati ulje. Staviti da se pece na 200 stepeni oko 15 minuta.

Sirup kuvati na tihoj vatri 2-3 minuta. im se kora ispece preliti je vrucim sirupom. Ostaviti da se ohladi dok se spremi fil. Staviti mleko da se kuva sa šeferom. Brašno razmutiti sa 150 ml mleka i zakuvati u kipuce mleko.

Kada se fil ohladio u drugu posudu izmutiti omekšali maslac ili margarin pa dodavati postepeno kašiku po kašiku fila i sve lepo umutiti i sjediniti. Premazati fil preko ohladjene kore i lepo poravnati.

Za glazuru: na tihoj vatri ugrejati slatkou pavlaku i cokoladu, dobro izmešati da se sjedini pa preliti preko kolaca. Ostaviti da se dobro ohladi, a posle staviti u frižider da odstoji par sati. Iseci na kocke željene velicine pa poslužiti.

Savet