

Ledene kocke (26)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 2 kašikeulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 5 kašikabrašna
- 3 kašikekakao

Sirup za prelivanje:

- 400 mlvode
- 200 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera

Fil:

- 500 mlmleka
- 2 dl vode
- 8 kašikabrašna
- 200 gmargarina
- 200 gšecera

Za premaz:

- **100 g** cokolade
- **3 kašikeulja**

Priprema

Belanca i šećer umutiti pa dodati po jedno žumance neprestano muteći mikserom. Pomešati brašno, kakao i prašak za pecivo pa dodati prethodnoj smesi. Na kraju dodati ulje i lagano sve izmešati. Sipati u podmazan pleh (velicine 20x35 cm) i peći na 180°C oko 15 minuta.

Sirup za prelivanje: Dok se kora peče skuvati šećer, vanilin šećer i vodu da vri 5 minuta, pa ravnomerno prelići preko još tople kore, pa ostaviti da upije dok se ne ohladi.

Krema: 500 ml mleka i šećer stavite da provri. Posebno sjediniti vodu (2dl) i brašno da nema grudvice, pa sipati u u provrelo mleko i skuvati fil. Sklonite sa vatre pokriti i ostavite da se ohladi. Margarin iseci na kockice ubaciti u kremu, dobro umutiti mikserom i naneti na koru. U šerpicu ubacite cokoladu izlomljenu na kocke i ulje pa otopiti na tihoj vatri. Malo prohladiti i prelići kolac i staviti u frižider da se dobro ohladi. Uživajte!!!

Savet