

Bijela ledena kocka



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **7** bjelanaca
- **7 kašika** šećera
- **7 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- Preliv:
- **2 dlmleka**
- **2 kašike** šećera
- Fil:
- **7** žumanaca
- **7 kašika** šećera
- **5 kašika** brašna
- **7 dlmlijeka**
- **50 g** margarina
- Glazura:
- **1** bijeli šlag
- **malomlijeka**

Priprema

Kora: Umutiti snijeg od 7 bjelanaca i postupno dodavajte šećer. Zatim uz lagano miješanje dodajte kašiku po kašiku brašna s praškom za pecivo. Stavite u manji lim obložen papirom za pečenje i pecite u zagrijanoj pecnici oko 15-ak minuta na 180°C.

Preliv: Mlijeko i šećer ostaviti da uzavri 5 minuta i maci sa šporeta i prelići kora kada se kora ohladi.

Fil: Pjenasto izmješajte žumancad i šećer, dodajte brašno i umješajte u 7 dl zakuhanog mlijeka. Miješajte na laganoj vatri dok se smjesa ne zgusne. Kada se ohladi dodajte pjenasto izmješani margarin i preko kore staviti ovaj fil.

Šlag ubutati sa malo mleka i premazati preko fila.

Savet

Puno je ukusna. Prijatno.