Ledene kocke sa višnjama

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **5 kašika**mlevenih oraha
- **1 kašika**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**ulja

Za sirup:

- **250 g**šecera
- **250 ml**vode

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **150 g**šecera
- **250 g**margarina
- **250 g**ocišcenih višanja

Za glazuru:

- **150 g**cokolade
- **20 g**margarina
- **2 kašike**šecera
- **3 kašike**vode

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca pa pomesano brašno, mlevene orahe, prasak za pecivo i kakao. Na kraju dodati i ulje i izmesati. Sipati u pleh (30x25cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180C.

Skuvati sirup od šecera i vode. Kad pocne da vri, smanjiti temperaturu i kuvati još 7 minuta. Skloniti sa ringle da se prohladi. Toplu koru preliti toplim sirupom. Ostaviti da se dobro ohladi.

Razmutiti puding sa malo mleka. U ostatak mleka staviti šecer i zagrejati. Sipati puding, smanjiti temperaturu i mešati da se zgusne. Ohladiti. Umutiti margarin i pomešati sa dobro ohlaenim pudingom.

Polovinu fila staviti preko kore, rasporediti višnje i preko preostali fil.

okoladu otopiti sa margarinom, vodom i secerom i prohladjenu preliti preko fila. Ostaviti da se ohladi i stegne pa iseci kocke. Prijatno.

Savet