

Bele ledene kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Biskvit:

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera
- 7 kašika brašna
- 1 kašica ekstrakta vanile
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 130 ml mleka za natapanje

Krema:

- 7 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 1 l mleka
- 9 kašika brašna
- 2 kesice vanilin šecera
- 250 g margarina

I još:

- 250 ml slatke pavlake

Priprema

Belanca za koru umutiti u cvrst sneg postepeno dodajuci šecer. Sipati ekstrakt, a onda dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i sjediniti penjacom. Pleh obložiti pek papirom i peci koru na 180 stepeni nekih 15 minuta.

Peceni biskvit preliti vrucim mlekom da ga upije.

Najbolje bi bilo prvo skuvati kremu, da se ohladi, pa onda nastaviti sa izradom biskvita... Za kremu žumanca izmiksati penasto sa šecerom. Dodati deo mleka od litre, pa umutiti, sa ostatak staviti da kuva. Užumanca dodati i brašno, te sve fino izmiksati, da nema grudvica. U uzavrelo mleko sipati smesu i kuvati na laganijoj vatri do gustine pudinga. Ohladi?enoj kremi dodati izmiksani margarin, pa preliti preko biskvita. Ostaviti u frižideru da prenoci.

Sledeci dan umutiti pavlaku u šlag i premazati kolac.

Seci na kocke i ukrasiti nanom.

Savet