

Bele ledene kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastoјci

Biskvit:

- 7belanaca
- **7 kašika**šecera
- **7 kašikabrašna**
- **1 kašicica**ekstrakta vanile
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **1 kesicavanilin** šecera
- **130 ml**mleka za natapanje

Krema:

- 7žumanaca
- **7 kašika**šecera
- **1 l**mleka
- **9 kašikabrašna**
- **2 kesicevanilin** šecera
- **250 g**margarina

I još:

- **250 mlslatke 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. Ohladienoj kremi dodati izmiksan margarin, pa preliti preko biskvita. Ostaviti u frižideru da prenoci.

Sledeći dan umutiti pavlaku u šlag i premazati kolac.

Seci na kocke i ukrasiti nanom.

Savet