

Ledene kocke sa Milka cokoladom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Kora:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **2** kašicicakakao praha
- **1/2** kesicepršak za pecivo

Sirup:

- **200** gšecera
- **3** dlvode

Fil:

- **1.5** l mleka
- **10** kašikašecera
- **200** gbele milke
- **16** kašikabrašna
- **250** g margarina

Glazura:

- **200** g cokolade za kuvanje
- **3** kašikeulja

- 3 kašikemleka

Preparacija

Žumanca odvojimo od belanaca. Belanca izlupamo u šam sa šećerom dodamo jedno po jedno žumance uz stalno mešanje i na kraju mikser smanjimo na najmanju brzinu i sastavimo sa mešavinom brašna, kakao praha i praškom za pecivo.

Dobijenu smesu sipamo u podmazan pleh i pecemo na 180 C oko 15 minuta.

Dok se kora pece spremamo sirup, stavimo šećer i vodu da se kuva kad provri ostavimo da se kuva par minuta. Vrelu koru prelivamo vrelim sirupom.

Od ukupnog mleka odvojimo 3 dl, a ostalo stavimo da se kuva sa šećerom, kad provri stavimo izlomljenu cokoladu i mešamo dok se ne istopi, brašno izmešamo sa 3 dl mleka da nestanu grudvice i ukuvamo u kipuce mleko. Mešamo dok se ne zgusne. Ostavimo da se ohladi i dodamo margarin i izmiksamo da se lepo sjedini. Rasporedimo ga po ohladjenoj kori.

okoladu otopimo sa uljem i mlekom i premažemo kolac. Kolac služimo rashladjeno.

Savet

Milka daje predivan ukus ovoj poslastici.