

## *Ledene kocke sa Milka cokoladom*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

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

#### **Sirup:**

- 200 gšecera
- 3 dlvode

#### **Fil:**

- 1.5 lmleka
- 10 kašikašecera
- 200 gbele milke
- 16 kašikabrašna
- 250 gmargarina

#### **Glazura:**

- 200 gcokolade za kuanje
- 3 kašikeulja

- **3 kašikemleka**

## **Priprema**

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 kipuće mleko. Mešamo dok se ne zgusne. Ostavimo da se ohladi i dodamo margarin i izmiksamo da se lepo sjedini. Rasporedimo ga po ohladjenoj kori.

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

## **Savet**

Milka daje predivan ukus ovoj poslastici.