

Kolac ledene kocke



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikekakaoa
- 300 gšecera
- 3 dlvode

Prva (stara) varijanta krema:

- 750 mlmleka
- 12 kašikabrašna
- 250 gputera
- 2,5 kašikeprah šecera
- 1vanilin

Druga varijanta krema:

- 650 mlmleka
- 1puding sa ukusom slatke pavlake
- 1 kašikagustina
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikeprah šecera
- 1vanilin
- 250 gputera

- 2 kašičice ekstremna vanile
- 2 kašičice ekstrakta vanile

Za hlazuru:

- 100 g čokolade za mesnju
- 2 kašike vode
- 2 kašike šećera
- 2 kašike ulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom pa umesati mešavinu brašna i kakaoa. Masu sipati u veći pleh od rerne koji je prethodno podmazan i pobrasnjen. Ja sam pekla u kalupu pa sam pravila malo manju meru od 5 jaja. Peci kore na 200°C oko 20 minuta. Za to vreme vodu i šećer samo prokuvati pa preliti preko ispecene kore.

Krem se može napraviti na dva načina: prvi, stari način je da se u mleku skuva brašno tako što se u malo hladnog mleka žicom razviti brašno da ne bude grudvica pa to lagano sipati u ostatak zagrejanog mleka. Mešati žicom dok se ne zgusne, a onda ostaviti da se ohladi pa sasvim mlako spojiti sa maslacem umućenim sa šećerom. Na kraju umešati ekstrakt. Drugi način koristim zadnjih godina: u malo hladnog mleka razmutiti puding, brašno i gustin pa sipati u ostatak zagrejanog mleka i žicom mešati da se zgusne. Prohladiti dobro pa mlako spojiti sa maslacem umućenim sa šećerom. Na kraju umesati ekstrakt. Krem preliti preko kore i lepo ga poravnati. Ostaviti da se hladi dok se sprema glazura.

Za glazuru zajedno rastopiti čokoladu, vodu, šećer i ulje. Kad se lepo izjednači skinuti sa vatre.

Preliti glazuru preko krema i vratiti u frižider gde kolac treba stalno da stoji.

Ovlaen kolac seci na kocke i služiti.

Savet

Kola Ledene kocke pojavio se početkom osamdesetih godina i vrlo brzo postao omiljen širom bivše nam zemlje. Trebao je da bude domaća verzija Krašovih ledenih kocki što je ipak teško u našim uslovima. Originalne ledene kocke su zapravo praline od crne čokolade ispunjene belim kremom koji, kad ga jedete pruža osećaj neeg ledenog, otuda i ime. Tesko je taj ukus postići jer ako stavite ekstrakt mente dobićete zeleni krem što ne odgovara originalu. No kako je kola veoma ukusan i kako se obavezno drži u frižideru, pri konzumiranju imate osećaj da jedete nešto ledeno.