Ledene kocke (28)

težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7**jajeta
- **1 l**mlijeka
- **14 kašika**šecera
- **2**vanilin šecera
- **16 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **125 g**margarina
- **1**limun (korica)

Priprema

Krema: U 7 žumanjaka dodati šecer i vanilin šecer i pjenasto izraditi. Naribati limunovu koricu (nije nužno,ali je finija aroma). Zatim dodati brašno i malo mlijeka i onda sve sjediniti.

Ostatak mlijeka dati kuhati. Kada zakipi, dodajte sastojke i kuhajte na laganoj vatri. Kada bude gusto, maknite s vatre i ostavite da se ohladi.

Ohlaenu kremu izraditi i dodati margarin sobne temperature pa sjediniti.

Biskvit: 7 bjelanjaka izraditi i dodati šecer i vanilin šecer. Brašno pomiješati s praškom za pecivo i pjenjacom sjediniti.

Staviti peci na 180°C 15-20 minuta.

Dok se biskvit pece,skuhajte 2 dl mlijeka i s time prelijte peceni topli biskvit. Pustite da se upije.

Kada je biskvit ohlaen, premaže se s kremom. Preko kreme ide šlag. Kao dekoraciju sam koristila kakao. Naravno, može se dati i naribana cokolada ili nešto drugo, po želji :)

Savet

U biskvit možete dati i žlicu-dvije gorkog kakaa pa budete imali okoladni biskvit. Kola je izrazito lagan i bogatog, kremastog okusa. Uživajte :)