

# **Ledene krem kocke**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **4** jajeta
- **4** kašikebrašna
- **4** kašikekristal šecera
- **1** kašikakakao praha

### **Preliv za koru:**

- **100** ml vode
- **100** g šecera

### **Za fil:**

- **2** kesicepudinga od vanile
- **200** g maslaca
- **120** g šecera
- **100** g bele cokolade
- mleko

### **Za posipanje:**

- **50** g kokosa

## **Priprema**

Najpre odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti belanca u crvst sneg pa dodati šefer te nastaviti sa mucenjem, kada se umuti i šefer rastopi dodavati uz mucenje jedno po jedno žumance, potom kašiku po kašiku brašna i kakao. Sve sjediniti mikserom i izliti masu u podmazan pleh. Koru peci na 200 C (u zavisnosti od rerne najbolje je po osecaju bocnuti cackalicom i proveriti da li je kora pecena). Prohlaenju koru zaliti sa šeferom i vodom (treba da prokuva).

Krem: U mleku skuvati dva pudinga od vanile, ostaviti puding da se ohladi. Maslac umutiti penasto sa šeferom i dodati hladnom pudingu pa sjediniti masu. Otopiti cokoladu na pari i dodati je filu. Sve sjediniti i premazati preko kolaca, ako masa bude rea dodati joj 2-3 kašike mlevenog keksa, pa po površini posuti kokosom.

## **Savet**

Kola ostaviti na oko 2 h da se stegne i frižideru, sei na kocke pa služiti.