

Ledene kocke



težina: **srednje**

za: **25** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 5jaja
- 5 supenih kašikašecera
- 5 supenih kašikabrašna
- 5 supenih kašikaulja
- 4 kašikechoko mix milka
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- Za fil:
- 500 mlmleka
- 2 kesicepudinga od vanile
- 8 supenih kašikašecera
- 250 gmargarina
- Za glauru:
- 3 kašikešecera
- 3 supene kašikemleka
- 30 gmargarina
- 100 gcokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti jaja i šećer. Dodati ulje, brašno i choko mix pa dobro promešati. Sipati u pouljanu tepsiju i peci na 200 C. Kada se ohladi preliti koru sa ušpinovanim šećerom sa malo vode kako bi omekšala.

Razmutiti puding sa šećerom i malo mleka.

Skuvati puding sa ostatkom mleka.

Umutiti margarin pa sjediniti sa ohladjenim pudingom.

Fil sipati preko gotove kore.

Preliti glazurom. Ostaviti kolac u frižideru da se dobro ohladi i stegne, zatim poslužiti. Prijatno.

Savet