

Bele ledene kocke



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 4 belanca
- 4 kašike šećera
- 4 kašike brašna
- 250 ml mleka

Fil:

- 4 žumanca
- 250 ml mleka
- 1/2 margarina
- 3 kašike gustina
- 5 kašika šećera
- 2 kašike šećera u prahu

Ostali sastojci:

- 1 kesica šlaga
- 100 ml mleka

Priprema

Umutiti belance sa šećerom, dodati brašno, promešati. Ispeci koru na 200 stepeni oko 20 minuta. Kada se kora ohladi preliti je sa vrućim mlekom.

Umutiti žumanca pa ih promešati sa gustinom, mlekom i šećerom. Staviti da se kuva dok se ne zgusne. U ohla?en fil dodati umućen margarin sa šećerom u prahu. Sjediniti pa fil staviti preko kore.

Umutiti šlag pa staviti preko fila.

Savet