

## *Ledene kocke*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa

#### **Šerbet:**

- 200 gšecera
- 250 mlvode

#### **Fil:**

- 500 mlmleka
- 120 gšecera
- 80 gbrašna
- 20 ggustina
- 250 gmargarina
- 1vanil šecer

#### **Čokoladna glazura:**

- 100 gcokolade za kvanje
- 1 kašikaulja

- **3 kašikemleka**

## **Priprema**

Umutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca pa brašno i kakao. Dobro izmešati, usuti u pleh (35x25), podmazan ili obložen papirom za pečenje.

Peci 15ak minuta u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni.

Skuvati šerbet od šećera i vode. Kad pocne da kljuca, smanjiti temperaturu, posle 3 minuta iskljuciti i ostaviti još 5 minuta pa skloniti sa ringle da se prohladi. Toplu koru preliti toplim šerbetom.

Razmutiti brašno i gustin sa malo mleka. U ostatak mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne prokljuca). Usuti brašno i gustin, smanjiti temperaturu i zakuvati kasicu. Ohladiti. Umutiti margarin, dodati vanil šećer i pomešati sa dobro ohlaženom kašicom. Fil staviti preko kore.

Čokoladu otopiti sa mlekom i uljem i preliti preko fila. Ostaviti da se ohladi i stegne. Iseci kocke.

Prijatno!

## **Savet**