

## **Ledene kocke**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Kora:**

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **3** kašike brašna
- **2** kašike kakaoa

#### **Šerbet:**

- **200** g šecera
- **250** ml vode

#### **Fil:**

- **500** ml mleka
- **120** g šecera
- **80** g brašna
- **20** g gustina
- **250** g margarina
- **1** vanil šecer

#### **okoladna glazura:**

- **100** g cokolade za kuvanje
- **1** kašikaulja

- 3 kašikemleka

## **Priprema**

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

Peci 15ak minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Skuvati šerbet od šecera 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 šecer i zagrejati (ali da ne prokljuca). Usuti brašno i gustin, smanjiti temperaturu i zakuvati kasicu. Ohladiti. Umutiti margarin, dodati vanil šecer i pomešati sa dobro ohlaenom kašicom. Fil staviti preko kore.

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

Prijatno!

## **Savet**