

## *Ledene kocke*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 9 kašikabrašna
- 3 kašikeulja
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

### **Za preliv:**

- 250 gšecera
- 1 kesicavanil šecera
- 4 dlvode

### **Za fil:**

- 1 lmlaka
- 24 kašikešecera
- 18 kašikabrašna
- 250 gmargarina

### **Glazura:**

- 150 gcokolade

- 5 kašikaulja

## **Priprema**

Umutiti penasto belanca, dodati šećer i miksati dok se neistopi, sipati žumanca i kada se sjedine dodati ulje, brašno i kakao pomešano sa praškom za pecivo. Promešati, sipati u podmazan pleh i peći u zagrejanj rerni na 220 stepeni oko 20 minuta.

Pripremiti preliv, šećer i vanil šećer, sipati u šerpicu sa vodom i stavite da provri, pustiti par minuta da vri i skinuti sa šporeta. Preliti preko kore, vruće na vruće ili hladno na hladno.

U 2 dl mleka staviti brašno i dobro razmutiti, pa procediti da se nestvore grudvice. Ostalo mleko staviti da provri sa šećerom. U provrelo sipati razmuceno brašno i kuvati fil na laganoj vatri neprestano mešajući. Kada je fil kuvan, dobro ga ohladiti i spojiti sa izmiksanim margarinom. Fil staviti preko kore, zatim pripremiti glazuru tako što čokoladu otopite sa uljem i prelijete. Dobro ohladiti kolac i seci po želji.

## **Savet**