

Ledene kocke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za koru:

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

Za preliv:

- **250** gšecera
- **1** kesicavanil šecera
- **4** dlvode

Za fil:

- **1** lmleka
- **24** kašikešecera
- **18** kašikabrašna
- **250** gmargarina

Glazura:

- **150** gcokolade

- **5 kašikaulja**

Priprema

Umutiti penasto belanca, dodati šefer i miksat 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 peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko 20 minuta.

Pripremiti preliv, šefer i vanil šefer, sipati u šerpiku sa vodom i stavite da provri, pustiti par minuta da vri i skinuti sa šporeta. Preliti preko kore, vrucu na vrucu 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 šeferom. U provrelo sipati razmuceno brašno i kuvati fil na laganoj vatri neprestano mešajuci. Kada je fil kuvan, dobro ga ohladiti i spojiti sa izmiksanim margarinom. Fil staviti preko kore, zatim pripremiti glazuru tako što cokoladu otopite sa uljem i prelijete. Dobro ohladiti kolac i seci po želji.

Savet