

Ledeno nebo



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanca
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašikekakaa
- 2 dlmleka
- 3 kašikeneskvika

Fil 1:

- 5 žumanca
- 10 kašikašecera
- 2 pudinga od vanile
- 2 kašikebrašna
- 8 dlmleka
- 250 g margarina
- 100 g šecera u prahu

Fil 2:

- 200 g slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst šam, dodati brašno, prašak za pecivo i kakao i polako promešati, ispeci koru. Pecenu i vruću koru izbockati viljuškom i preliti vrećim mlekom i neskvikom, ostaviti da se hladi.

Skuvati kašu od žumanca, šećera, pudinga i brašna u mleku. Kad se kaša ohladi dodati umuceni margarin i šećer u prahu i sjediniti sa kašom.

Umutiti 200 g slatke pavlake (po želji možete i više - 400 g, neće ništa da pokvari).

Ohlaenu koru namazati filom 1 i onda ukrasiti filom 2.

Savet