

Bele ledene kocke (2)



težina: **lako**

za: **27** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7 belanaca
- **7 kašika** šecera
- **5 kašikabrašna** (sve jedno je koji tip)
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Preliv za koru:

- **400 ml** mleka
- **3 kašike** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera

Fil:

- **500 ml** mleka
- **5 kašikabrašna**
- **9 kašika** šecera
- 7 žumanaca
- **250 g** margarina

Dekoracija (po želji):

- **100 g ili 2 kesicekrem** šлага od vanile
- **do 3 dl**hladnog mleka
- **1 kašikacokolade u prahu**

Priprema

Zagrejati rernu na 200 C. Pleh pokvasiti vodom, pa obložiti papirom za pecenje. Primeticete da papir bolje prianja. Umutiti penasto belanca pa dodati šefer i nastaviti sa mucenjem dok šefer ne prestane da krcka. Zatim dodati brašno sjedinjeno sa praškom za pecivo. Sastojke ne mutiti previše da sneg od belanaca ne bi splasnuo. Sipati u pleh, smanjiti temperaturu na 180C i staviti da se pece 15-20 min.

Kad patišpanj pocne blago da rumeni, znajte da ste pri kraju. Možete proveriti cackalicom da li je kora pecena samo što kod ovog kolaca to nije merodavno. Kora je sama po sebi lepljiva i svakako će ostati nešto testa na vrhu cackalice. Ostaviti koru da se ohladi. Moj beli patišpanj u glavnom izgleda ovako. Nekad je i mnogo, mnogo lepsi i svetlij :)

Skuvati preliv za patišpanj/koru. Pomesati mleko, šefer i vanilin šefer i zagrejati do kljucanja, ujedno da se šefer otopi. Izbockati ohladjenu koru viljuškom, pa je tako vrucim mlekom prelit i ostaviti da se dobro natopi.

Najcešće patišpanj upije 2/3 od ukupne kolicine mleka.

U principu ne izgleda ništa vece, samo socnije.

Skuvati fil. Najbolje na pari. Licno za filove koristim ovakav sud....

Ako nemate dupli sud improvizujte tako što u vecu šerpu sa vodom stavite manju sa 400ml mleka pa dodati šefer i kuvati do kljucanja. Vodite racuna da se šefer dobro otopi. Za to vreme umutiti žumanca, preostalo mleko i brašno. Kad mleko provri, dodati smesu sa žumancima i neprestano mešati dok se ne zgusne. Fil je gotov kada se pocne odvajati sa dna šerpe dok mešamo. Ostaviti da se potpuno ohladi.

Penasto umutiti margarin i dodati ohladjenom filu.

Filovati koru i ukrasiti krem šlagom od vanile.

Malo sam eksperimentisala cokoladom u prahu i cipkanim papirnim podmetacima iii potpuno sam sigurna da cu sledeceg puta biti veštija :)

Na kraju, parcence :) Prijatno :)

Savet

* Možete proveriti akalicom da li je kora peena samo što kod ovog kolaa to nije merodavno. Kora je sama po sebi lepljiva i svakako e ostati nešto testa na vrhu akalice. Zato pratite da ne porumeni previše. *Fora sa podmetaima je super, samo što je stabilnije i lakše staviti papir na tvrdju podlogu, npr. na fondan, na okoladnu glazuru... pa naneti prah. *Prah naneti cediljkom....