

Ledene cokoladne kocke



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikakakaa
- 1prašak za pecivo

sirup

- 300 grsecera
- 2 dl vode

Fil:

- 1 mleka
- 3 kašikegustina
- 3 kašikebrašna
- 10 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 2vanilin šecera
- 100 gcokolade

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **maloulja**

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom pa postepeno dodavati brašno, prašak za pecivo i kakao. Izruciti u podmazani pleh i peci na 200 stepeni. Skuvati šećer i vodu pa ohladiti. Pecenu koru preliti sa ohlaenim sirupom i ostaviti da se natopi dok se priprema fil. U 700 ml mleka staviti šećer, vanilin šećer i staviti na šporet da se skuva. U preostalo mleko razmutiti brašno i gustin pa sipati u kipuce mleko i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. Penasto umutiti margarin i sastaviti ga sa ohlaenim filom pa podeliti na dva jednaka dela. U jedan deo umešati otopljenu cokoladu, a drugi ostaje beo. Na natoljenu koru naneti prvo svetli fil pa preko tamni. Otopiti cokoladu sa malo ulja i preliti kolac.

Savet