

## *Ledene Kocke (3)*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 3 **kašika**kakaa
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

#### **Sirup**

- 250gšecera
- 250mlvode

#### **Fil:**

- 1 l mleka
- 150 g gustina
- 200 g šecera
- 1 vanil šecer
- 250 g margarina

## Glazura:

- 150 g cokolade
- 4 kašikeulja

## Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera dodati 5 žumanaca, 5 kašika brašna, 3 kašike kakao i prašak za pecivo. Podmazati pleh i peci koru. Pecenu koru preliti sa skuvanim sirupom od 250 g šecera, 250 g vode, 1 vanil šecer. Toplo na toplo i ostaviti da se ohladi u plehu.

Od 1 litra mleka, 150 g gustina, 200 g šecera i 1 vanil šecera skuvati beli krem. Kada se ohladi dodati mu umućen margarin. Beli fil sipati preko kore. Preko belog fila sipati cokoladnu glazuru.

## Savet