Crne ledene kocke

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpan:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **3 kašike** kakaoa
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **60 g**brašna
- **20 g**gustina
- **120 g**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**margarija
- **1**vanilin šecer
- **2 kašike**kakao

Za šerbet:

- **200 g**šecera
- **250 ml**vode

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašike**mleka
- **1 kašika**ulja

Priprema

Odvojiti belanca i umutiti sa šecerom, da se šecer otopi, pa dodati žumanca, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju kakao.

Sjediniti sve i staviti u pleh, koji ste prethodno premazali sa malo ulja.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 C oko 15-20 minuta, dok se ivice ne odvoje od pleha. Pleh je velicine 20x30cm.

Dok se patišpan hladu prokuvati šerbet i tako vrucim preliti u plehu gde se pekao.

Odvojiti mleko koliko treba da sjedinite sa brašnom i gustinom, a ostalo staviti da se na tihoj vatri topi sa šecerom (da ne prokljuca).

Skloniti sa vatre i polako dodavati sjedinjeno brašno sa gustinom i mlekom uz stalno mešanje (da se ne naprave grudvice). Vratiti na ringlu da se kuva dok ne dobije gustinu, da kada sa varjacom mešate vidite dno šerpe. Kada je fil gotov skloniti sa ringle izlomiti cokoladu i dodati, mešajuci da se ona otopi. Ostaviti da se dobro ohladi.

Za to vreme umutiti margarin sa vanilin šecerom i kakao penasto, pa sjediniti sa ohlaenim filom.

Tako sjedinjen i hladan fil naneti na patišpan koji je ohlaen i od šerbeta.

Glazura: Otopiti cikoladu sa uljem i mlekom i preliti preko fila.

Dobro ohladiti u frižideru, seci kocke i uživati u ukusu.

Savet