okoladne ledene kocke



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Biskvit:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **80 g**maslaca
- **200 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **3 kašike**cokolade u prahu
- **100 g**cokolade

Preliv:

- **300 ml**vode
- **200 g**šecera
- **2**vanilin šecera

Fil:

- **1.5 l**mleka
- **20 kašika**šecera
- **10 kašika**gustina
- **2 kašike**brašna
- **1**vanilin šecer
- **200 g**margarina
- **200 g**cokolade

Za ukrasavanje:

- **1/2 l**slatke pavlake
- **50 g**šecera u prahu

Priprema

Biskvit: Umutiti belanca, dodati šecer i sve ostale sastojke. Ispeci koricu na 200 stepeni (oko 20-25 minuta). Velicina pleha 30x40.

Preliv: vodu, šecer i vanilin šecer staviti da provri. Onda kuvati još 10 minuta i preliti hladan biskvit.

Fil: Od navedenih sastojaja skuvati fil i ostaviti da se ohladi. Dodati margarin i sve sjediniti mikserom. Biskvit premazati filom u tankom sloju. U ostatak kreme dodati cokoladu i premazati preko belog fila.

Umutiti pavlaku sa šecerom u prahu i premazati kolac.

Savet