

# ***Ledene kocke s kupinama***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 7 belanca
- 7 kašika šecera
- 7 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

### **Za preliv kore:**

- 1,5 dlmleka

### **Za krem:**

- 7 žumanca
- 7 kašika šecera
- 7 kašika brašna
- 2 kesice vanilin šecera
- 5 dlmleka
- 250 g putera

### **Za dekoraciju:**

- 300 g kupina
- 5 dlmleka pavlake

## Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam postepeno dodajuci šećer. Nakon toga umešati brašno sa praškom za pecivo. Dobijenu smesu sipati u tepsiju obloženu papirom za pečenje i peći 20 minuta na 180 stepeni. Zagrejati mleko, preliti pecenu koru te je ostaviti da se ohladi.

Umutiti žumanca sa šećerom, vanilom, dodati brašno i 2 dl mleka. Ostatak mleka ostaviti da provri, a zatim dodati umucenu smesu i mešati dok se ne zgusne. Penasto izmiksati margarin i sastaviti ga sa ohlaenim kremom. Na ohlaenu koru poreati deo kupina.

Preko premazati fil.

Umutiti slatku pavlaku i umešati preostale kupine i ponovo sve izmiksati. Dobijenim šlagom dekorisati kolac.

Rashladiti i seci kocke željene velicine.

## Savet