

Bele ledene kocke (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 7 belanaca
- 7 **kašika** šecera
- 7 **kašika** brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 1 **dl** mleka

Za fil:

- 7 žumanaca
- 7 **kašika** šecera
- 7 **kašika** brašna
- 5 **dl** mleka
- 2 **kesice** vanilin šecera
- 250 **g** margarina
- 250 **ml** slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa polako promešati. Sipati u pleh obložen pek papirom i peci 20-ak minuta na 180 stepeni. Vrucu koru preliti mlakim mlekom.

Penasto umutiti žumanca sa šecerom i vanilin šecerom. Odvojiti 1 dl mleka, pa u njemu razmutiti brašno, a ostatak staviti da provri. U umucena žumanca sa šecerom dodati razmuceno brašno, pa zajedno zakuvati u

provrelo mleko. Umutiti margarin pa sjediniti sa ohlaenim filom.

Fil premazati preko kore, a preko fila staviti umucenu slatku pavlaku.

Savet