

## LEDENE KOCKE

### Sastojci:

*kora*

5 jaja

100 g šećera

50 g brašna

30 g kakaa

1/2 kašičice praška za pecivo

prstohvat soli

*sirup*

300 g šećera

250 ml vode

*fil*

1 l mleka

75 g gustina i 75 g brašna

250 g šećera

3 kesice vanilin šećera

250 g putera

1 ekstrakt limuna (Dr Oetker ampula)

*glazura*

150 g čokolade za kuvanje

60 ml ulja

### Postupak:

1. U manjoj posudi pomešati brašno, kakao, prašak za pecivo i so. Umutiti belanca sa šećerom u čvrst sneg. Dodavati jedno po jedno žumance muteći dalje. Isključenim mikserom umešati suve sastojke, pa promutiti sve zajedno. Sipati u pleh 25x35 cm, prethodno podmazan i posut brašnom. Peći na 180°C oko 15 minuta. Ostaviti da se ohladi.

2. Skuvati sirup od vode i šećera. Vreme kuvanja - oko 10 minuta od vrenja. Vreo sirup preliti preko hladne kore. Sirup neće odmah natopiti koru, već će u prvom trenutku ostati da se vidi kao bara, ali polako će prodreti u nju. Kora se može malo izbockati viljuškom, da se ovaj proces potpomogne. U svakom slučaju, kora na kraju treba da ostane što suvlja po površini, da se fil kasnije ne bi odvajao.

3. Puter izvaditi iz frižidera i ostaviti na sobnoj temperaturi. Gustin i brašno razmutiti sa malo mleka, da se dobije glatko "testo" bez grudvica, pa dodati još malo mleka, da se smesa razredi, poput smese za palačinke. Ostatak od litra skuvati sa šećerom i vanilin šećerom. Kad provri, u mleko dodati razmučen gustin i brašno i mešati. Neposredno pre sipanja pomešati smesu, jer ume da se slegne i nataloži na dnu. Kad sve krene da se zgušnjava, kuvati par minuta na isključenoj ringli ili sasvim tihoj vatri, sve vreme mešajući. Skloniti sa ringle i pokriti površinu fila plastičnom folijom, da se ne bi stvorila korica. Ostaviti da se ohladi i postane mlak. Mikserom razmutiti, pa dodati omekšali puter i ekstrakt limuna i sve zajedno dobro umutiti. Sipati preko kore i poravnati.

4. Na tihoj vatri istopiti čokoladu sa uljem. Sipati preko fila i razliti po celoj površini naginjanjem pleha u svim pravcima. Ostaviti da se kolač dobro rashladi, pa seći na kocke. Da čokolada ne bi pucala, seći tankim nožem koji treba držati vertikalno i samo vući kroz kolač.

**Izvor:**

<http://www.proverenirecepti.com/2013/01/ledene-kocke.html>