

Bele ledene kocke

ukusno i izdasno

1 Dobro umutiti 7 belanaca sa 7 kasika secera, 7 kasika brasna, prasak za pecivo. Kad smo sve dobro sjedinili sipamo u podmazan i brasnom posut pleh djuvecar. Pecemo na 200Å°C

2 FIL: 7 zumanaca, 7 kasika secera, puding i 5-6 kasika brasna razmutimo u 1/2 l mleka. Ostatak mleka stavimo na sporetu, kada provri dodamo smesu od pudinga i zumanaca. Uz neprekidno mesanje kuvamo dok krem ne dobije potrebnu gustinu.

3 Umutimo margarin sa 100gr secera u prahu i dodamo u predhodno skuvan i ohladjen krem.

4 1/2 solje od bele kafe mleka ugrejemo i prelijemo koru. Onda premazemo kremom, preko krema nanesimo umuceni slag.

Sastojci:

jaja 7
secera 14 kasika
brasna 13 kasika
praska za pecivo 1 kesica
od vanile 2 pudinga
mleka 1 1/2 l
margarin 1
secera u prahu 100gr
slaga 2 kese

Napomena:

prijatno