

Ledene kocke

stari dobri recept

1 umutiti patispanj od 5 jaja, 5 kas secera, 5 kas brasna i kakaa. peci u zagrejanj pecnici Peceno testo ohladiti i preliti patispanj spinom od 3 ddecilitra vode i 15 kas secera Fil umutiti 12 kas secera i 12 kas brasnasa malo hladnog mleka, ostatak mleka staviti da se kuva, pa kad provri umesati krem i skuvati fil. u fil dodati penasto umucen margaringlazura. 100 gr cokolade i 8 kas uljapreko patispanja preliti fil pa zatim glazuru od cokolade.

Sastojci:

jaja 5 kom
margarin 1
cokolade 100 gr
mleka 1 litar
brasna 17 kasika
kakaoa 3 kas
secera 32 kas
ulja 8 kasika

Napomena:

prijatno