

## 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