Ledene kocke sa bijelom cokoladom



Moje ledene kocke sa bijelom cokoladom. Ocaravaju sa svjezinom a tako su jednostavne za napraviti

Biskvit

160g brasna

3/4 praska za pecivo

4 jaja

Aroma vanilija

160 ml mlijeka

50g bijele cokolade

120g secera

4 zlice ulja

Krema

1 litra mlijeka

12 zlica secera

3 pudinga od vanilije

50g maslaca

50 g bijele čokolade

100ml vrhnja za šlag

Postupak

Otopiti cokoladu u mlijeku i ohladiti. Razdvojiti zumanjke i bjelanjke. Bjelanjke zajedno sa secerom umutiti u čvrst snijeg, u njih dodati zumanjke, ulje, mlijeko sa čokoladom. Dobro umutiti i dodati brašno sa praskom za pecivo. Umutiti tek toliko da se sve spoji, ma manje od 20 u veliki protvan od pecnice. Peci na 180 oko 20 šak za puding, šećer i 2dcl mlijeka umutiti da ne bude grudica. Dodati ostatak mlijeka I zakipiti uz miješanje pred kraj. U vruće dodati bijelu cokoladu i maslac. Pokriti folijom i ohladiti. U hladno dodati vrhnje za šlag i pjenasto umutiti kremu. Vrhnje se prethodno ne treba biskvit po dužini. Jedan nafilati, drugim poklopiti. Posuti secerom u prahu i ukrasiti šlagom ukoliko želite. Rashladite barem 2 sata u frizideru.