

upavci (3)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 120 g ulja
- 300 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 100 ml mleka

Krem:

- 200 g čokolade
- 250 g margarina
- 150 g šecera
- 1 vanilin šecera
- 200 ml mleka

Za valjanje:

- 200 g kokosa

Priprema

Kora: Umutite penasto belanca. Dodati šećer, ulje, mleko, žumanca. Kada se sve dobro sjediti, dodati brašno i prašak za pecivo. Staviti u pleh papir za pečenje i sipati smesu. Peci na 200 stepeni, oko 20 minuta. Krem:

Otopiti cokoladu i margarin. Kada se otopi dodati mleko, šećer i vanilin šećer. Iseci koru na kockice, valjati u krem, a zatim u kokos.

Savet

Najbolje je koristiti papir za pečenje, kako bi mogla kora lepo da se isece na male kocke.