

Kokos kocke (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **10 kašika** šecera
- 2 vanilin šecera
- **1,5 dl** ulja
- **280 g** brašna
- 1 prašak za pecivo

Za krem:

- **3 dl** mleka
- **200 g** čokolade
- **5 kašika** šecera
- **250 g** margarina

Ostalo:

- **250-300 g** kokosa

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom i dodati ostale sastojke. Umutiti belanca. Spojiti belanca sa smesom. Obložiti pleh pek papirom i razliti smesu (dimenzije pleha 25x35 cm). Peci na 220 stepeni oko 30 minuta.

Otopite date sastojke u krem. Isecite koru na kocke. Umocite svaku kocku u krem, a zatim uvaljajte u kokos.

Savet