

Kokos žele fantazija



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- **10 kašika** šecera
- **3,5 kašike** brašna
- **1 kašika** kakaoa
- **2 dl** sok od narandže
- **2 kesice** želatin
- **2,5 dl** mleko
- **1** vanilin šecer
- **2,5 dl** slatke pavlake
- **80 g** kokosa
- **100 g** čokolade

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati 3 kašike šecera, žumanca, 2 kašike brašna, kakao, promešati i ispeci koru.

U sok od narandže dodati 2 kašike šecera, kašiku želatina i kuvati nekoliko minuta. Vruc sok preliti preko prohladne kore i ostaviti da se ohladi.

Sjediniti vanilin šecer, 5 kašika šecera, 0,5 dl mleka i 1,5 kašiku brašna pa skuvati u 2 dl mleka. Na kraju dodati kokos i promešati.

Kad se krem ohladi dodati umucenu slatku pavlaku, ostatak želatina pripremljen po uputstvu sa kesice.

Sjediniti pa premazati koru. Posuti rendanom cokoladom i ukrasiti po želji.

Savet