

Monstrumcici kolacici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovog miksa za vanila kapkejk
- **1 pakovanje** rendanog kokosa
- **1 pakovanje** belih čokoladnih dugmica
- **1 tuba** čokoladnog želea
- **1 pakovanje** malih biskvita

Priprema

Potrebni sastojci.

Zamesite kolac prema instrukcijama na pakovanju. U tepsiju za mafine napunite do 3/4. Kada su kolaci gotovi, ostavite da se ohlade.

Peceni.

Roza premaz: Pravimo od 100 grama šećera u prahu i 20 grama putera, sa malo roza farbe za kuvanje.

Na premaz dok se još nije osušio, sipamo premaz od kokosa koji smo takodje roza farbom za kuvanje obojili.

Okrenemo kapkejk nadole i stavimo ga u kokos.

Sada dekorišemo. Prvo stavimo malo namaza od šecera u prahu koji smo koristili ranije, da bi se čokoladni dugmici zalepili. Sa čokoladnim želeom iz tube dodamo malu tackicu u sredinu.

Sada zasećemo kapkejk u visini usta.

I stavimo biskvit ovako.

Savet

Izvinjavam se svima koji nemaju mogućnost da nabave gotov miks za vanila kapkejks ali sam sigurna da e dovtljivi kuvari i kuvarice sami smisliti rešenje.