

Kokos srca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6 belanca
- 7 kašika šecera
- 200 gmleveni oraha

Fil:

- 6 žumanca
- 6 kašika šecera
- 1 kašika mleka
- 200 gmargarina
- 100 g kokosa

Priprema

Umutiti belanca i šecer u cvrst šam, pa postepeno dodati orahe i varjacom nežno promešate. Obložite pleh papirom za pecenje i preruciti smesu i ispeci koru na 180C 10-tak minuta. Mleko, šecer i žumanca umutiti pa kuvati na pari. Kad se skuva i zgusne ostavite da se ohladi. Ulupati margarin pa mu postepeno dodati ohlaenu smesu od žumanaca. Dodati i 50 gr kokosa. Od kore modlicom izvaditi srca, filovati kremom i spajati po dva, nafilovati ih i okolo pa ih uvaljati u preostalih 50 gr kokosa. Dekorirate ih po želji. PRIJATNO!!!

Savet