

Kokos šnite



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **300 g** mlevenog keksa
- **150-200 ml** soka od jabuke

Za fil:

- **1 l** mleka
- **200 g** šećera
- **70 g** griza
- **200 g** kokosa
- **1** vanilin šećer

Za glazuru:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **2-3** kašike vode
- **par** kapi ulja
- **mal** kokosovog brašna za posipanje

Priprema

U mleveni keks dodati sok od jabuke i promešati. Masu utisnuti u kalup za torte. Staviti da provri litra mleka sa šećerima, pa zakuvati griz. U toplu masu dodati kokosovo brašno, promešati, pa preliti preko keksa. Otopiti čokoladu sa malo vode, dodati par kapi ulja i preliti preko fila. Ohladiti kolac pa seci na šnite.

Savet