

Kokos kocke (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koricu (x2):

- 5 belanca
- 5 kašika šecera
- 100 g kokosa

Fil:

- 10 žumanca
- 10 kašika šecera
- 2 pudinga od vanile
- 500 ml mleka
- 7 kašika šecera
- 1 margarin

Priprema

Korica: Umutiti 5 belanca sa 5 kašika šecera. Kada se umuti u cvrst sneg dodati kokosovo brašno. Izmešati varjačom, izliti u pleh i peci na 170 stepeni. Ispeci još jednu takvu koricu.

Fil: U pola litre mleka skuvati 2 pudinga od vanile sa 7 kašika šecera. Ostaviti da se ohladi. U meuvremenu žumanca skuvati na pari sa šecerom (10 kašika) i ostaviti da se prohladi. Umutiti 1 margarin i u njega postepeno dodavati ohladjeni puding, a potom i žumanca skuvana na pari.

Filovati korica - fil - korica - fil. Potom iseci na kocke i dekorisati po želji.

Savet