

## *oko kokos kocke*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 3 jajeta
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**mleka
- **7 kašika**brašna
- **4 kašika**mlevenih lešnika
- **1 kašika**kokosa
- 1 prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- **800 ml**mleka
- **250 g**margarina
- **10 kašika**šecera
- **100 g**kokosa
- 1 vanil šecer
- **100 g**cokolade
- **5 kašika**griza

### **Priprema**

Kora: Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati žumanca, umutiti dobro pa dodati ostale sastojke za koru. Sjediniti ih i sipati u podmazan i brašnom posut pleh. Peci na 200 C, oko 15 minuta...

Fil: U mleko sipati sve sastojke osim griza, staviti da se istope i prokuvaju. Zatim postepeno dodavati griz, uz neprestane mešanje kuvati 10 minuta. Kada je fil gotov, ostaviti da se malo prohladi, sipati ga preko kore. Ostaviti kolac u frižider da se ohladi i stegne. Posuti ga kokosom ili lešnicima...

### **Savet**