

Bounty kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za piškotu:

- 4 jajeta
- 200 g šećera
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 dl ulja
- 1 dl vode
- 2 kašičice kakaoa
- 2 kašike likera od kokosa

Za preliv:

- 2 dl toplog mleka

Za krem:

- 3 čaše kisele pavlake
- 8 kašika šećera
- 100 g belog kokosovog brašna
- 50 g narandžastog kokosovog brašna

Za glazuru:

- 100 g čokolade za kuvanje

- **nekoliko kašikavode**

Priprema

Jaja umutiti penasto sa šećerom, a onda dodati ulje, vodu, brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo, kao i liker sa ukusom kokosa. Naravno, može se izostaviti, nije obavezan.

Mikserom ujednaciti smesu, pa izliti u podmašćen i brašnom posut pleh. Peci piškotu u zagrejanj rerni, proveriti cackalicom da li je piškota pecena. Topli kolac preliti toplim mlekom.

Za krem: Umutiti 3 čaše kisele pavlake sa osam kašika šećera, dodati belo i narandžasto kokosovo brašno. Ujednaciti smesu...

... pa premazati preko kore. Otopiti cokoladu sa nekoliko kašika vode, pa preliti preko kore. Odložiti kolac da se rashladi, pa seci na kocke.

Savet

Kola ima osvežavajući, kiselkasti ukus, naravno, ko voli...Kokosovo brašno koje ete koristiti može biti obino, belo, ja sam imala ovo u boji, i, za decu može biti varijanta bez korišćenja likera...Priyatno!!