

upavci (8)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 1 šoljamleka
- 300 g šecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 50 g margarina za kolace
- oko 350-400 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 200 g čokolade za kuvanje
- 300 g šecera
- 3 dl mleka
- 200 g margarina

Za posipanje:

- 200 g kokosa
- 200 g mlevenih oraha

Priprema

Odvojeno umutiti belanca sa šecerom i žumanca sa ostalim sastojcima. Varjačom umešati belanca u deo sa

žumancima i peci koru u zagrejanj rerni, dok ne porumeni. Prohlaenu koru iseci na kockice željenih dimenzija, to zavisi od ukusa, ja sam sekla 3x3 cm.

U šerpu sipate mleko, šećer i cokoladu i kuvati na umerenoj temperaturi, konstantno mešajući dok se cokolada ne otopi, a margarin ubacite na kraju.

Smanjite ringlu na 1 i ubacite nekoliko kockica kore, držati par sekundi da malo upiju fil. Kada ih izvadite, odmah uvaljajte u kokos ili orahe. Prijatno ;-)

Savet

Najverovatnije e vam na kraju ostati malo zgusnutog fila, pa u to umešajte ostatke od oraha i kokosa ili ako je neka kockica lošije ispala može i ona. To sve pomešajte i kad se ohladi napravite kuglice, neete se pokajati. :-)