Snežna kraljica (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 čaše**jogurta
- **200 g**šecera
- **200 g**kokosa
- **200 g**griza
- **1 kesica**praška za pecivo

Za sirup:

- **250 g**šecera
- **4 dl**vode

Za fil:

- **1 l**mleka
- **10 kašika** šecera
- **15 kašika**brašna
- **200 g**margarina
- **3 kesice**vanilin šecera

Za dekoraciju:

- **200 g**krem šlaga
- **2 dl**kisele vode

Priprema

U vanglu isipati jogurt, dodati šecer, kokos, griz i prašak za pecivo.

Smesu izmešati kašikom.

Pleh obložiti pek papirom i sipati masu da se pece na 200 C 15-tak minuta.

Dok se pece kora napraviti fil. Brašno, šecer razmutiti sa malo mleka i sve zajedno zakuvati u preostalo mleko.

Za sirup ušpinovati šecer i vodu. Kad je kora gotova preliti je sa mlakim sirupom.

Umutiti margarin penasto sa vanilin šecerom i dodati beli fil. Sve zajedno miksati da dobijete penastu kremu.

Preko kore staviti beli fil.

Preko fila umuceni beli šlag sa kiselom vodom.

Ostaviti da se hladi u frižideru.

Seci na željenu parcad.

Savet

Kola je kremast i soan, nije skup i svi ga moji ukuani obožavaju. Probajte.