Jutarnja rosa



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kuglice:

- **200 g**krem sira
- **3 kašike**šecera
- **1**žumance
- **5-6 kašika**kokosovog brašna

Za koru:

- **200 g**margarina
- **150 g**šecera
- **3**jajeta
- **300 g**brašna
- **2,5 dl**kisele pavlake
- **3 kašike**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika** kakaoa

Za krem:

- **4 dl**mleka
- **1**jaje
- **150 g**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Kuglice: Pomešati sir, šecer, žumance i kokosovo brašno. Od pripremljene smese formirati kuglice velicine višnje, pa ih ostaviti u zamrzivac na 30 minuta da se dobro stegnu.

Kora: Penasto umutiti margarin postepeno dodajuci šecer. Dodati jaja, pavlaku i mleko, pa mutiti još nekoliko minuta. Postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo, neprestano mešajuci. Smesu podeliti na dva dela, pa u jedan dodati kakao i promešati.

Pleh obložiti pek-papirom te sipati prvo svetli deo, a potom tamni. Utisnuti kuglice u testo, pa peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 45 minuta.

Krem: Umutiti jaje sa hladnim mlekom. Dodati brašno, šecer i vanil-šecer, pa šerpu staviti na ringlu i kuvati na umerenoj temperaturi, dok se ne zgusne. Preliti fil preko kore, pa kolac posuti kakaom i iseci ga na kocke.

Savet