

Kokos štangle sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za beli deo:

- **150 g**šecera
- **100 ml**vode
- **125 g**margarina
- **150 g**mlevenog keksa
- **100 g**kokosovog brašna
- **50 g**bele cokolade
- **1 kesica**vanilin šecera

Za crveni deo:

- **300 g**višanja
- **150 g**šecera
- **120 g**margarina
- **300 g**keksa

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **4 kašike** ulja
- **malolistic** badema

Priprema

Staviti šećer i vodu i zagrijati. Kad provri, smanjiti temperaturu i kuvati još dva minuta. Skloniti sa ringle i dodati margarin, belu cokoladu, vanilin šećer. Promešati, pa dodati i keks i kokos. Rastanjiti na poslužavniku.

Za crveni deo treba višnje izblendirati i staviti da se kuvaju dok ne ispari sva tečnost. Kad ispari dodati šećer i kuvati još malo, 10-tak minuta. Zatim dodati margarin i kuvati još 5 minuta..Skloniti sa šporeta i dodati mleven keks. Rastanjiti preko prvog dela. Odozgo staviti glazuru od cokolade i posuti bademovim listićima.

Savet