oko koko



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **600 g**mekog brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **200 g**margarina
- **2** jajeta
- **200 g**šecera
- **6 kašika** kisele pavlake

Za fil:

- **1 l**mleka
- **200 g**brašna
- **100 g**bele cokolade
- **50 g**kokosa
- **150 gMenaž cokolade**
- **200 g**šecera

Glazura:

- **100 gMenaž cokolade**
- **3 kašike**ulja

Priprema

Umesiti testo za kore i podeliti na 4 loptice. Svaku razvuci tanko na papir za pecenje (30x30) i peci na 160 C da ostanu bele.

Brašno razmutiti sa malo mleka. Ostatak mleka staviti da provri i dodati šecer. Kad uzvri dodavati brašno i skuvati fil. Dodati margarin u vruc fil i kad se otopi trecinu fila odvaditi u drugu ciniju. Dodati belu cokoladu i kokos i dobro mešati da se cokolada istopi. U veci deo fila staviti Menaž cokoladu i otopiti. Filovati toplim filom. Kora, tamni fil, kora, kokos fil, kora, tamni fil i kora.

okoladu otopiti sa uljem i preliti preko kolaca. Posuti kokosom.

Savet