upavci sa filom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **220 g**šecera
- **1,5 dl**ulja
- **320 g**brašna
- **100 ml**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv:

- **250 g**margarina
- **200 g Menaž cokolade**
- **2,5 dl**mleka
- **120 g** šecera

I još:

- **300 g**kokosa
- pekmez od kajsije

Priprema

Prvo odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti belanca u cvrst šam. U posebnu posudu umutiti žumanca, šecer, mleko, ulje i lagano dodati beašno i prašak za pecivo. Nakon toga lagano umešati belanca. Manji pleh 25x35 cm obložiti pek papirom ili podmazati i posuti brašnom. Razliti smesu. Koru peci oko 40-tak minuta na 180 stepeni.

izvadite kolac iz rerne i ostavite da se ohladi. U dublju šepicu otopite margarin, cokoladu, mleko i šecer...ukoliko volite možete dodati i kašicicu ruma. Kolac isecite na kocke i svaku kocku umocite u preliv. Uvaljajte kocke u kokos. Ostavite par sati da se kocke stegnu. Nakon toga režite na pola, premažite pekmezom i spojite.

Savet