# *upavci (9)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Za koru:**

- **3**jajeta
- **125 ml**ulja
- **300 g**brašna
- **150 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 dl**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo

**Za umakanje:**

- **200 g**šecera
- **1 caša (od jogurta)**mleka
- **250 g**margarina
- **150 gMenaž cokolade**
- **250 g** kokosa

## Priprema

Kora: Belanca odvojiti od žumanca i umutiti u cvrst sneg. Postepeno dodavati šecer i vanil šecer uz neprekidno mucenje sve dok se šecer ne otopi. Dodati žumanca i sve zajedno još malo mutiti. Kad su jaja umucena dodati ostale sastojke za koru i sve lagano izjednaciti mešajuci varjacom. Pleh za pecenje podmazati uljem i posipati brašnom, pa sipati pripremljenu smesu za koru. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok kolac ne porumeni. Smesa za umakanje: Na tihoj vatri u posudi sipati mleko, dodati šecer i cokoladu i sve lagano mešati dok se šecer i cokolada ne otope. Na kraju dodati iseckan margarin (da se brže otopi) i sve zajedno mešati da se i margarin

otopi. Prohlaenu koru iseci na manje kocke. Svaku kocku potopiti u smesu od cokoloade, pa ih valjati u kokos.

## Savet

Starinski prelep kola.