

# *Fantasticni rolovani kokos cupavci*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6**jajeta
- **320** gšecera
- **120** gbrašna
- **1** kesicapršaka za pecivo
- **1** kašikavode
- **1/2** kašikeulja
- **300** gcokolade
- **250** gmaslaca
- **2** dlmleka
- **200** gkokosovog brašna

## **Priprema**

Umutiti 4 belanaca da dobijemo cvrsti sneg, dodati 120 gr šecera, žumanca, 120 gr brašna sa praškom za pecivo, kašiku vode i pola kašike ulja. Koru peci na velikom plehu (ja sam koristila pleh od rerne) obloženom papirom za pecenje ili možete smesu podeliti u dva manja pleha.

Koru pecemo na 170 stepeni oko 10-15 minuta, i kada je gotova ostavimo po strani da se ohladi, a za to vreme pravimo fil. Pazite da Vam se kora ne prepece da ne bi kasnije pucala.

Za fil skuvati na pari 2 cela jajeta i 100 gr šecera. Kada postane penasto i kremasto (nakon 10-15 minuta) dodati 100 gr cokolade. Maknuti s pare i mešati dok se cokolada ne otopi. U ohlaeni fil dodati izraeni maslac (125 gr). Zatim fil namazati na koru.

Iseci koru na trake 4-5 cm široke ili po želji, u zavisnosti kolike cupavce želite.

Malo zarolati i odrezati nožem (tako da dobijete male rolnice), i tako sve do kraja. Ovako izgledaju rolnice pre umakanja i valjanja u kokos. Ne trebate se zamarati ako Vam malo curi fil iz rolnica ili Vam negde pukne kora, sve ce se to zakamuflirati s kokosom.

I na kraju prokuvati 2 dcl mleka, 200 gr cokolade, 100 gr šecera i 125 gr maslaca. Maknuti s vatre i mešati dok se sve lepo ne izjednaci i malo prohladi kako bi se lepo (u što debljem sloju) uhvatilo za koru. Sledi najlakši deo. Rolnice umakati u cokoladu pa uvaljati u kokos, i Vaši fini cupavci su gotovi.

## **Savet**

Prijatno!