

Bele kokos ledene kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **4 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za preliv:

- **1 kašika** arome ruma
- **2 dl** mleka

Kokos fil:

- **6** žumanaca
- **6 kašika** šecera
- **6 dl** mleka
- **2 kesice** pudinga od slatke pavlake
- **1** margarin
- **100 g** kokosa
- **1 kašika** arome kokosa

Za dekoraciju:

- 2 dl slatke pavlake

Priprema

Za koru: Umutiti cvrsto 6 belanaca, dodati šećer. Posebno promešati brašno i prašak za pecivo. Dodati u belanca i lagano promešati kašikom. Sipati masu u pleh 20x30 cm obloženom pek papirom i peci koru na 180 stepeni 20 minuta. Pecenu koru prebaciti na žicu i preliti mlekom i rumom.

Za fil: Staviti na šporet u šerpu mleko, žumanca, šećer, puding, aromu kokosa i sve mešati žicom i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti na hladno, najbolji je sutradan kad se ohladi i kora omekša :) Kad se zgusne skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin, umutiti ohlaen fil (ne sme biti hladan suviše, mlakast može) i sve sjediniti i umutiti, pa dodati kokos i sve promešati. Sipati preko kore fil. Odgore umutiti slatku pavlaku i ukrasiti.

Savet