

Kokos šnite (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g** maslaca
- **150 g** šećera u prahu
- **4** jajeta
- **120 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **100 g** Menaž čokolade
- **120 g** maslaca
- **5 kašika** vode
- **120 g** šećera
- **100 g** kokosa

Priprema

Testo: Umutiti maslac sa šećerom u prahu, pa dodavati jedno po jedno žumance neprekidno muteći. Pomešati brašno sa praškom za pecivo i dodati u smesu. Posebno umutiti belanca u čvrst sneg i lagano umešati. Dobijenu masu sipati u pravougaoni pleh (33x23 cm) prethodno obložen papirom za pečenje. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Fil: U odgovarajućoj šerpi sjediniti vodu, šećer, maslac i čokoladu, pa zagrevati na umerenoj temperaturi dok se sastojci ne rastope i sjedine. Potom skloniti sa ringle i umešati kokos. Pecenu koru izvaditi iz rerne i preliti smesom od kokosa. Temperaturu rerne sniziti na 100 C pa kolac vratiti i sušiti oko 20 minuta. Po želji kolac preliti belom rastopljenom čokoladom.

Savet