

Trobojno coko srce



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 1 **caša**šecera
- 1 **caš**amleka
- 1/2 **caše** ulja
- 2 **caše** brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 100 g**Menaž** cokolade
- 1 **prstohvat** soli

Fil od kokosa:

- 1 **l**mleka
- 200 g**kokosa**
- 14 **kašika**griza
- 14 **kašika** šecera
- 100 g**maslaca**
- 150 g**Menaž** cokolade
- 2 **kesice**vanilin šecera

Preliv od višanja:

- 500 g**višanja**
- 150 g šecera
- 2 **kesice**vanilin šecera

- 20 g želatina
- 700 ml vode
- 1 crvena prehrambena boja

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg sa malo soli pa postepeno dodavati šecer. Kada se dobije cvrst sneg dodati i žumanca. Lagano rucno mešati smesu i dodavati brašno, prašak za pecivo, ulje, mleko i na pari otopljenju cokoladu. Podmazati uljem silikonske modlice ili pleh i sipati smesu. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci 25 minuta u zavisnosti od rerne.

Sjediniti mleko, šecer, kokos, griz i staviti na šporet da se kuva dok se ne dobije gusta masa. Skuvani fil skloniti sa šporeta i dodati maslac. Fil podeliti u dva dela. Jedna polovina treba da ostane bela, a u drugu dodati cokoladu. Na ohlaenu koru reati prvo beli fil, pa zatim fil sa cokoladom.

Želatin preliti sa 5 kašika hladne vode i ostaviti da nabubri. Kratko prokuvati vodu, vanilin šecer i šecer. Kad se šecer otopi dodati višnje i želatin. Vratiti kratko na šporet dok se želatin ne otopi i dodati po želji crvene prehrambene boje. Prohlaenu smesu naneti preko braon fila i ostaviti u frižider do sutra da se stegne.

Savet

Uživajte svim ulima!