

Kokos šnite sa koko-keks kremom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 14 kašika šecera
- 14 kašika mleka
- 14 kašika brašna
- 14 kašika kokosa
- 14 kašika ulja
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za krem:

- 5 dlmleka
- 1 kesica pudinga od čokolade
- 50 gmlevenog keksa
- 100 g šlaga
- po potrebi mleko ili kisela voda
- po ukusu šećer

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom, umešati mleko, brašno sa praškom za pecivo, kokos i ulje. Smesu sipati u nauljen brašnom posut pleh i peći na 180 stepeni oko 20 minuta.

Puding izmešati sa malo mleka, preostalo mleko staviti da vri i skuvati puding, umešati šećer po ukusu i keks.

Šlag umutiti sa mlekom ili kiselom vodom i umešati u ohlaen krem.

Testo iseci na pola, malo kreme ostaviti za premaz kolaca. Na tacnu staviti jedan deo kore, krem, kora i premazati kolac preostalom kremom.

Savet