Kokos pita



Sastojci

Kora:

- 8 belanaca
- 10 kašika šecera
- 200 g kokosa
- 200 ml mleka

Fil:

- 8 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 7 kašika brašna
- 250 g margarina
- 600 ml mleka
- 100 g cokolade
- 2 šlaga

Priprema

Kora: Umutiti bjelanca sa šecerom zatim dodati kokos i promiješati,izruciti u pleh i peci 25 minuta na 180 stepeni. Pecenu koru malo prohladiti i zaliti sa 200 ml hladnog mlijeka.

Fil: Penasto umutiti žumancad, šecer i 100 ml mleka pa pri kraju dodati brašno, skuvati u 500 ml mlijeka.

Ohladiti fil pa dodati omekšan margarin i otopljenu cokoladu, sve dobro sjediniti i premazati koru.

Umutiti šlad i staviti preko fila.