

Kokos kocke (10)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **10** belanaca
- **6**žumanaca
- **8** kašikabrašna
- **4** kašikemlevenih oraha
- **2** kašikevruce vode
- **10** kašikašecera

Za fil:

- **1** l mleka
- **4**žumanceta
- **3** kesicepudinga od vanile
- **6** kašika šecera
- **1**margarin
- **150** gkokosa
- **100** gmlecne cokolade

I još:

- **malo** kokosa za posipanje

Priprema

5 belanaca umutiti sa 5 kašika šecera, dodati 3 žumanca, zatim dodati 4 kašike brašna, 2 kašike mlevenih oraha i 1 kašiku vruce vode. Koru peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta. Ispeci još jednu istu ovakvu koru.

Fil: Mleko staviti da se kuva, dodati šefer. Puding razmutiti sa 4 žumanceta i kada mleko provri, sipati i neprekidno mešati da se ne naprave grudvice. Kada je kuvano u vruce dodati margarin i mutiti da se margarin otopi, pa fil podeliti na dva dela.

U jedan deo dodati kokos, a u drugi cokoladu i mešati da se otopi, dok je fil još vruc, pa oba fila ostaviti da se hладе.

Filovati. Kora, braon fil, kora, kokos fil, pa odozgo posuti kokosom.

Seci na kocke i služiti.

Savet

Prijatno