

Tropski zeka



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1vanilin šećer
- 200 gšecera
- 150 gbrašna
- 2 kašikeulja
- 4 kašikekokosa

Fil:

- 800 mlbistrog soka *Tropski mix*
- 5 kašikabrašna
- 200 gmaslaca
- 50 gšecera
- 50 gkokosa
- 100 gcrne cokolade sa pomorandžom

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šećerom i vanilin šećerom. Onda prosejati brašno i prašak za pecivo, dodati i umutiti. Dodati ulje i kokos i sjediniti. Podmazati pleh i sipati smesu. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20-30 minuta, zavisi od rerne proveriti cackalicom. Odvojiti malo soka gde se razmuti brašno. Ostatak soka zagrejati sa šećerom. Kada je ugrejano dodati sok sa brašnom i kuvati dok se ne zgusne. Odvojiti jednu trecinu i tu dodati cokoladu da se otopi. Ostaviti filove da se ohlade. Onda u deo sa cokoladom dodati 50g maslaca, a u drugi 150 i

umutiti. Dodati u veci fil kokos i promešati sve lepo. Podeliti koru na dva dela. Namazati prvo ceo cokoladni fil pa ceo fil sa kokosom. Preklopiti drugom korom i svatiti da se stegne. Onda ukrasiti po želji.

Savet

Vrlo neobina kombinacija, ali treba probati, oduševiete se :D