

Socne cokoladne kokos kocke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za koru:

- **5jaja**
- **15 kašika** brašna
- **100 mlulja**
- **15 kaškašecera**
- **100 g** cokolade
- **1 kesicaprška za pecivo**

Za fil:

- **800 ml** mleka
- **6 kašika** griza
- **150 g** kokosa
- **8 kašikašecera**

Priprema

Fil: Skuvati griz u mleku tako što stavimo mleko da prokuva, zatim dodamo griz i šefer. Kuvati na laganoj vatri oko deset minuta, dodati kokos i ostaviti da se prohladi. Kora: Odvojite belanca od žumanaca. Belanca umutite u cvrst sneg. Žumanca umutiti sa šeferom pa dodavati postepeno ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo i rendanu cokoladu, zatim dodajte umucena belanca. Pažljivo varjacom sjedinite smesu. Tepsiju dimenzija 25x34 cm nauljamo i pospemo brašnom. Izlijemo pola smese za koru i zapečemo na 180 stepeni oko 10 minuta ili dok ne vidite da se uhvatila korica. Po kori raspoređiti fil, preliti ostatkom kakao smese i vratiti u rernu. Peci još oko 20 minuta da se ispeče i gornja kora. Ohladite i pospite kokosom.

Savet