

Kokos pita (6)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- **1** žumance
- **3** kašike šecera
- **50** g margarina
- **1** dl mleka
- **260** g brašna
- **1** kesica prška za pecivo

Za fil:

- **1/2** l mleka
- **3** kašike punе brašna
- **1** kesica vanilin řecera
- **200** g margarina
- **150** g řecera u prahu
- **150** g kokosa

Za posip:

- **50** g kokosa

Priprema

Brašno staviti u zdelu i redom dodavati, řecer, pršak za pecivo, zumance, otopljeni margarin, mleko. Testo

zamesiti da se sve lepo sjedini i podeliti na 3 jednakata dela. Pripremiti tepsiju 20x30 cm. Papir za pecenje malo vecih dimenzija iseci. Na papir staviti testo i rastanjiti na velicinu 20x30 cm. Rernu zagrejati na 180 C. Peci kore nekoliko minuta, ne smiju vam potamniti. Ispeci sve tri kore, kore slagati jednu da drugu i ostaviti da se ohlade. Fil: U šerpu sipati nesto manje od pola litre mleka, a malo ostavite za brašno koje se stavi u mleko i dobro izmeša da nema grudvica. U mleko dodati 1 vanilin šecer. Kad mleko provri sipajte polako mešavinu brašna i mleka i stalno mešajte dok se ne zgusne. Pazite da vam ne zagori. Kad se fil zgusnuo gotov je, skinite šerpu sa šporeta, dobro izmešajte. Ostavite da se ohladi. Prekrite fil sa providnom folijom da se ne stvara korica. U zdelu stavite margarin i šecer u prahu. Mikserom ga izradite dok ne postane penast. Potom dodajte hladan fil od mleka i brašna sve dobroooo izmešajte, dodajte kokos i opet dobro izmiksajte. Na tacnu stavite jednu koru i filujte, potom drugu koru filujte, pa trecu koru... Ostavite malo fila za tu trecu koru i pospite sa 50 g kokosa.

Savet