

Kokos kocke (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **150 g** maslaca
- **150 g** prah šećera
- **150 g** kokosa
- 5 jaja
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli

Fil:

- 5 žumanjaka
- **4 kašike** šećera
- **2 kašike** brašna

Fil II:

- **200 g** oraha
- **150 g** šećera u prahu
- **2 rebrac**okolade
- **50 g** maslaca

Priprema

5 jaja razdvojena belanca od žumanca. Prvo u zdeli umutiti belanca sa prstohvatom soli da ostane malo mekši

sneg.... ostaviti sa strane. Umutiti maslac, naravno može i sa margarinom, dodati šećer, kokos i brašno prosejano sa praškom za pecivo, sjediniti i potom u dva navrata dodati belanca, sjediniti spatulom. Staviti peci na 180°C u manju tepsiju na koju ste stavili papir za pečenje. Za to vreme umutiti Fil I: Žumanca umutiti sa 4 kašike šećera i dodati 2 kašike brašna.... Ostaviti dok kolac bude skoro pečen, premazati i vratiti u rernu još desetak minuta ili prstom pipnuti žuti deo, ako se testo vraća i ne lepi, fil sa žumancem je gotov... Ostaviti da se kolac ohladi. Fil II: Odmah pripremiti 200 g seckanih ili mljevenih oraha, 150 g prah šećera, 2 rebra čokolade, 50 g maslaca i sve to popariti vrućim mlekom i ostaviti da se prohladi. Mleko dodavati postepeno oko 1 šoljice za kafu. Na hladan kolac premazati topli fil sa čokoladom. Kolac dobro ohladiti i potom rezati kocke, ako želite lepše kocke, prvo krajeve osecite, jedan jako stari recept, ali i fin kolac.

Savet