

Rafaelo srce



težina: **srednje**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** šećera u prahu
- **200 g** kokosa
- **250 g** margarina
- **100 g** kokosa za valjanje srca

Priprema

U malo mleka umutiti puding, ostalo mleka da provri, dodamo razmuceni puding i skuvamo dok se zgusne. U topao puding dodamo šećer i kokos sjediniti. Kad se smesa ohladi izmiksamo margarin. Praviti srce od smese, ako imate u oblik srca figuru i valjati u kokos. Ostaviti u frižider da se stegne.

Savet

Ja sam odabrala srce oblik, a vi možete, krug, cvet i ostale oblike.