Kokos kocke (2)



Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 250 g prah šecera
- 150 g ulja
- 250 g brašna
- 1/2 praška za pecivo

Fil:

- 1 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 150 g putera
- 150 g prah šecera
- 150 g kokos brašna
- 1 šlag (za odozgo)

Priprema

Kokos kocke biskvit: 4 jajeta umutiti sa 250 g prah šecera, 150 g ulja, 250 g brašna i pola praška za pecivo. Peci u cetvrtastom plehu. Gotov biskvit preseci na pola.

Fil: U 1 l mleka skuvati 3 pudinga od vanile i ohladiti.

U drugoj ciniji, umutiti 150 g putera sa 150 g prah šecera i 150 g kokos brašna, zatim drvenom varjacom lagano umešati u puding. Nafilovati kolac.

Ulupati 1 kesicu šlaga i premazati preko gornjeg dela biskvita. Prijatno.