

# **Kokos sarmice**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašike brašna

### **Fil:**

- **300** g eurokrema

### **Preliv:**

- **300** ml mleka
- **100** g cokolade
- **125** g margarina
- **5** kašike šecera

### **Za valjanje:**

- **200** g kokosa

## **Priprema**

Izmutiti 4 belanceta, dodati 4 kašike šecera, 4 žumanca i na kraju 4 kašike brašna. Na tepliju staviti papir za

pecenje pa razliti smesu i staviti da se pece. Kada je kora pecena odmah tako vrucu staviti na krpu i uviti u rolat zajedno sa krpom. Ostaviti da se ohladi. Kada se kora ohladila odmotati preseci vodoravno da se dobiju dve uže kore i premazati eurokremom. Svaku namazanu koru urolati i seci na manje parcice željene velicine. U šerpicu staviti mleko i šefer pa staviti na ringlu. Dodati margarin i cokoladu i mešati sve vreme dok se sve lepo ne sjedini i istopi. Skloniti sa vatre, pa rolnice prvo umociti u vruc preliv pa onda uvaljati u kokos.

## Savet