

# **Choco-coco**

## **Sastoјci**

### **Biskvit:**

- 5 belanca
- 180 g šecera u prahu
- 200 g kokosovog brašna

### **Krema:**

- 5 žumanca
- 150 g šecera
- 100 g maslaca
- 150 g cokolade za kuvanje

## **Priprema**

Belaca cvrsto umutite, dodajuci postepeno šecer. Kada dobijete cvrstu penu, dodati kokosovo brašno.

Smesu izlijte na maslacem namazanu tepsiju, pa pecite na temperaturi od 180 C 10 minuta.

U meuvremenu izmešajte žumanca i šecer, maslac i rastopljenu cokoladu, pa mutite dok se smjesa ne zgusne. Dobijenu kremu prelijte preko kolaca.

Kolac ponovno stavite peci na temperaturu od 180 C oko 10 minuta.