

Lagane kokos kocke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 6belanaca
- 150 gšecera
- 150 gkokosa
- 2 kašikebrašna
- 400 mlmleka

Za krem:

- 6žumanaca
- 150 gšecera
- 5 kašikagustina
- 1/2 lmleka
- 2vanile
- 1 margarin

Priprema

Umutiti belanca, dodadati šecer, mutiti još 3 minuta pa dodati brašno i kokos. Promešati i sipati u vecu tepsiju. Ispeceno prelitu mlekom. Umutiti žumanca, šecer gustin i vanilu sa šoljicom hladnog mleka pa to sipati u mleko koje vri i malo prokuvati, oko 2 minuta. Dodati margarin, mikserom umutiti i sipati preko kore u tepsiju. Kada

se ohladi umutiti šlag i premazati.

Savet

Kola je pravo osveženje.