

upavci (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 13 kašikaulja
- 17 kašikabrašna
- 10 kašikašecera
- 1 dlmlijeka
- 1 prašak za pecivo

Krema:

- 250 gmargarina
- 100 gcokolade za kuhanje
- 1 kašikaruma
- 2 dlmlijeka
- 2 dlšecera

I još:

- 100 gkokosovog brašna

Priprema

Odvojiti bjelanca, dobro ih umutiti, dodati šećer, pa još mutiti. Zatim dodati: ulje, 7 kašika brašna i prašak za pecivo, jedno po jedno žumance, mlijeko i preostalo brašno. Uliti u pleh (25X35 cm) obložen papirom za

pečenje, i peći na 180 C. Punc kremu pripremiti tako da prvo otopimo margarin i čokoladu, zatim dodamo šećer, pa mlijeko i na kraju rum. Kad zakuha, skinemo sa vatre. Pecen biskvit izrezati na kocke, svaku umociti u toplu kremu i uvaljati u kokosovo brašno.

Savet