

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 šefer, pa još mutiti. Zatim dodati: ulje, 7 kašika brašna i prašak za pecivo, jedno po jedno žumance, mlijeko i preostalo brašno. Ulini u pleh (25X35 cm) obložen papirom za

pecenje, i peci na 180 C. Punc kremu pripremiti tako da prvo otopimo margarin i cokoladu, zatim dodamo šefer, 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