

Kokos kolacici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Smesa 1:

- **100 g**šecera
- **1 dl**vode
- **100 g**kokosa
- **50 g**cokolade
- **100 g**keks
- **100 g**margarina

Fil:

- **2,5 dl**mleka
- **2** jajeta
- **1/2 kesice**pudinga od vanile
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**margarina
- **100 g**šecera
- **50 g**kokosa

Za posipanje:

- **po potrebi**rendana cokolada ili cokoladne mrvice

Priprema

Prvo spremite smesu 1: vodu i šećer ostaviti da provri, pa dodati kokos, čokoladu i margarin. Kuvati nekoliko minuta. Kada se smesa ohladi, dodati keks. Ostaviti da odstoji dok spremate fil.

Fil: umutiti jaja sa šećerom, dodati puding i mleko, pa dobro umutiti. Kuvati na laganoj vatri dok se fil ne zgusne. Možete kuvati i na pari. Fil ne treba da vri duže od pet minuta. U vrelo fil sipati kokos. U mlak fil, dodavati po kašičicu margarina i mesati dok se ne istopi. Ostaviti fil da odtoji u frižideru oko pola sata ili dok ne oblikujete smesu 1.

Od smese 1 spaviti kuglice željene veličine koje treba pritisnuti prilikom stavljanja u korpice kako bi gornja površina bila ravna.

Poslasticarskim špricom stavljati fil. Posuti čokoladnim mrvicama.

Savet