

Kokos fantazija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Patišpanj:

- 4 jajeta
- 1 šoljašecera
- 1 šoljamleka
- 1/2 šoljeulja
- 1,5 šoljabrašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašikekakao

Fil:

- 1 mleka
- 8 kašikagriza
- 15 kašikašecera
- 100 gkokosa

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom dodati žumanca, a zatim i ostale sastojke. Peci oko 30 minuta na 180 C.

Skuvati mleko, šećer i griz izmaknuti sa vatre i dodati kokos. Vruc kolac premazati vrućim filom. Seci na romboide i ukasiti prelivom od cokolade. Probajte.... Kolac se topi u ustima. Prijatno!

Savet