

Poslastica sa ukusom kokosa i malina



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 2 žumanceta
- 250 g butera
- 100 g šecera
- 400 g brašna

Fil:

- 2 belanceta
- 50 g šecera
- 60 g koksovog brašna
- 2 pune kašike džema od malina

I još za preko:

- 2 kašike džema od malina

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom pa dodati buter iseckan na komadice (buter treba biti hladan, iz frižidera). U to dodati brašno i zamesiti testo, zaviti ga providnom folijom i ostaviti ga da odstoji najmanje 30 minuta u frižideru. Za fil umutiti belanca sa šecerom, pa kada se dobije cvrsta masa u to dodati kokos i dve pune kašike džema od malina. Sve promešati lagano. Testo razvuci oklagijom i metnuti u okrugli pleh, a ivice podignuti na gore. Preko testa preliti fil, a preko fila lagano razmazati džem od malina. Od ostalog testa možete seci trake i

metnuti preko kao što sam uradila ja ali to i ne mora. Peci kolac na 180 C, 25 minuta, a posle temperaturu smanjiti na 140 C i peci još 20 minuta.

Savet

Bitno je da džem bude kvalitetan, a najbolji je doma?i. Ako ga kupujete pazite da ne bude previše želatiniran.