

# **Poslastica sa ukusom kokosa i malina**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **2žumanceta**
- **250 gbutera**
- **100 gšecera**
- **400 gbrašna**

### **Fil:**

- **2belanceta**
- **50 gšecera**
- **60 gkoksovog brašna**
- **2 pune kašikedžema od malina**

### **I još za preko:**

- **2 kašikedžema 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 najlepši je domai. Ako ga kupujete pazite da ne bude previše želatiniran.