

Želatin kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **30** g želatina
- **400** g šecera
- **400** g šlag kreme
- **200** g kokosa
- **2** kašike prehrambene boje

Priprema

Odvojiti 200 ml mleka i umutiti želatin. Ostatak mleka pomešati sa šecerom i staviti da prokuva. Dodati mleko sa želatinom i kuvati još 5 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se dobro ohladi. Onda dodati šlag kremu i umutiti lepo mikserom. Sipati u pleh obložen folijom i staviti u frižideru da se stegne. Seci na kockice i uvaljati ih u kokos.

Savet