Jelkice



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za poslasticu:

- **250 g**margarina
- **100 g**šecera
- **150 g**mleka u prahu
- **6 kašika**vode
- **2**belanceta
- **1 bocica**zelene boje
- **1 list**oblande

Priprema

U šerpu sipati vodu, šecer i 50g margarina. Kad se margarin istopi, skloniti sa vatre, sjediniti sa mlekom u prahu i ostaviti da se prohladi.

Mikserom umutiti belanca, dodati preostali margarin, ohlaenu smesu sa mlekom u prahu, 150 g kokosa i pola bocice zelene boje za kolace. Ostaviti u frižideru pola sata da se stegne.

Iseci oblandu na kockice. Kad se smesa stegnula praviti male kupice i stavljati ih na oblandu. Vratiti u frižider i ostaviti da ostoje još pola sata.

Kokos obojiti sa zelenom bojom za kolace i u njega uvaljati kupice. Možete staviti ukrasnu kuglicu odgore i napraviti grane uz pomoc makaza.

Savet