

## Kokos srca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Kora:

- **6**belanca
- **7** kašika šecera
- **200** gmleveni oraha

### Fil:

- **6**žumanaca
- **6** kašika šecera
- **1** kašikamleka
- **200** gmargarina
- **100** gkokosa

## Priprema

Umutiti belanca i šecer u cvrst šam, pa postepeno dodati orahe i varjacom nežno promešate. Obložite pleh papirom za pecenje i preruciti smesu i ispeci koru na 180C 10-tak minuta. Mleko, šecer i žumanaca umutiti pa kuvati na pari. Kad se skuva i zgusne ostavite da se ohladi. Ulupati margarin pa mu postepeno dodati ohlaenu smesu od žumanaca. Dodati i 50 gr kokosa. Od kore modlicom izvaditi srca, filovati kremom i spajati po dva, nafilovati ih i okolo pa ih uvaljati u preostalih 50 gr kokosa. Dekorisite ih po želji. PRIJATNO!!!

## Savet