Nežne kokos kocke

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **300 g**brašna
- **100 g**kokosa
- **200 g**putera
- **100 g**šecera u prahu
- **2 kesice**vanilin šecera
- **5 kašika**jogurta

Za fil

- **1/2 l**mleka
- **150 g**šecera
- **80 g**pudinga od vanile
- **150 g**putera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2 dlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **50 g**kokosa

Priprema

Kora: Izmešati brašno, kokos, šecer, vanilin šecer i cimet. Dodati hladan maslac i izraditi smesu dok se masnoca

i ostali sastojci ne sjedine dobro. Nakon toga dodai jogurt i umesiti testo. Ostaviti testo da odstoji u frižideru sat vremena. Od ove kolicine napraviti tri kore dimenzija 20*20 cm i peci ih na 170 stepeni 15 minuta.

Fila: Od mleka odvojiti 1 dl. Ostatak mleka i šecer staviti da provri. U 1 dl mleka koji ste odvojili razmutiti puding, pa ga ukuvati. Kada se puding malo prohladi, dodavati postepeno maslaca i neprekidno mešati dok se on ne otopi. Dodati vanilin šecer i kokos. Kada se fil skroz ohladi, dodati umucenu **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku**. Fil podeliti na tri dela i nafilovati kore. Ostaviti kolac van frižidera sat vremena, a potom ga staviti da odstoji u frižideru preko noci. Potom seci kolac na kocke. Po želji ih posuti kokosom.

Savet