Kokos kocke (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koricu (x2):

- **5**belanca
- **5 kašika**šecera
- **100 g**kokosa

Fil:

- **10**žumanca
- **10 kašika**šecera
- **2**pudinga od vanile
- **500 ml**mleka
- **7 kašika**šecera
- **1**margarin

Priprema

Korica: Umutiti 5 belanca sa 5 kašika šecera. Kada se umuti u cvrst sneg dodati kokosovo brašno. Izmešati varjacom, izliti u pleh i peci na 170 stepeni. Ispeci još jednu takvu koricu.

Fil: U pola litre mleka skuvati 2 pudinga od vanile sa 7 kašika šecera. Ostaviti da se ohladi. U meuvremenu žumanca skuvati na pari sa šecerom (10 kašika) i ostaviti da se prohladi. Umutiti 1 margarin i u njega postepeno dodavati ohladjeni puding, a potom i žumanca skuvana na pari.

Filovati korica - fil - korica - fil. Potom iseci na kocke i dekorisati po želji.

Savet