

oko kokos kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- **10 kašika** šećera
- **10 kašika** mleka
- 7 kašika brašna
- 4 kašika mlevenih lešnika
- 1 kašika kokosa
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- **800 ml** mleka
- **250 g** margarina
- **10 kašika** šećera
- **100 g** kokosa
- 1 vanil šećer
- **100 g** čokolade
- 5 kašika griza

Priprema

Kora: Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati žumanca, umutiti dobro pa dodati ostale sastojke za koru. Sjediniti ih i sipati u podmazan i brašnom posut pleh. Peci na 200 C, oko 15 minuta...

Fil: U mleko sipati sve sastojke osim griza, staviti da se istope i prokuvaju. Zatim postepeno dodavati griz, uz neprestane mešanje kuvati 10 minuta. Kada je fil gotov, ostaviti da se malo prohladi, sipati ga preko kore. Ostaviti kolac u frižider da se ohladi i stegne. Posuti ga kokosom ili lešnicima...

Savet