

Dvobojne kocke sa kokosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** margarina
- **250 g** šecera
- **2** jajeta
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **300 g** brašna
- **150 ml** mleka

Za krem:

- **15 kašika** mleka
- **125 g** margarina
- **250 g** šecera
- **100 g** čokolade

Priprema

Umotiti dobro jaja sa šecerom, pa dodati istopljeni margarin, brašno pomešano sa pecivom, mleko i vanile. Umuceno testo podeliti na dva jednaka dela, pa u jedan deo dodamo ekstrat od maline.

U podmazanom plehu sipamo žutu koru pecemo 10 minuta, zatim izvadimo pleh, pa preko žute kore sipamo crvenu koru i vratimo u rernu još 15 minuta.

Zatim skuvamo fil (5 minuta). Ispecenu koru isecemo na kocke i svaku kocku potapamo u fil.

A zatim u kokos.

Ovo uradimo sa svim kockama.

Savet

Ovako napravljene kokos kocke sa dve boje su veoma ukusne i malo drugačijeg ukusa...