Bounty kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za piškotu:

- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 dl**ulja
- **1 dl**vode
- **2 kašicice**kakaoa
- **2 kašike**likera od kokosa

Za preliv:

- **2 dl**toplog mleka

Za krem:

- **3 čaše**kisele pavlake
- **8 kašika**šecera
- **100 g**belog kokosovog brašna
- **50 g**narandžastog kokosovog brašna

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kuvanje

- **nekoliko kašika**vode

Priprema

Jaja umutiti penasto sa šecerom, a onda dodati ulje, vodu, brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo, kao i liker sa ukusom kokosa. Naravno, može se izostaviti, nije obavezan.

Mikserom ujednaciti smesu, pa izliti u podmašcen i brašnom posut pleh. Peci piškotu u zagrejanoj rerni, proveriti cackalicom da li je piškota pecena. Topli kolac preliti toplim mlekom.

Za krem: Umutiti 3 caše kisele pavlake sa osam kašika šecera, dodati belo i narandžasto kokosovo brašno. Ujednaciti smesu...

... pa premazati preko kore. Otopiti cokoladu sa nekoliko kašika vode, pa preliti preko kore. Odložiti kolac da se rashladi, pa seci na kocke.

Savet

Kola ima osvežavajui, kiselkasti ukus, naravno, ko voli...Kokosovo brašno koje ete koristiti može biti obino, belo, ja sam imala ovo u boji, i, za decu može biti varijanta bez korišenja likera...Prijatno!!