upavci (8)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **1 šolja**mleka
- **300 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **50 g**margarina za kolace
- **oko 350-400 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **300 g**šecera
- **3 dl**mleka
- **200 g**margarina

Za posipanje:

- **200 g**kokosa
- **200 g**mlevenih oraha

Priprema

Odvojeno umutiti belanca sa šecerom i žumanca sa ostalim sastojcima. Varjacom umešati belanca u deo sa

žumancima i peci koru u zagrejanoj rerni, dok ne porumeni. Prohlaenu koru iseci na kockice željenih dimenzija, to zavisi od ukusa, ja sam sekla 3x3 cm.

U šerpu sipate mleko, šecer i cokoladu i kuvati na umerenoj temperaturi, konstantno mešajuci dok se cokolada ne otopi, a margarin ubacite na kraju.

Smanjite ringlu na 1 i ubacite nekoliko kockica kore, držati par sekundi da malo upiju fil. Kada ih izvadite, odmah uvaljajte u kokos ili orahe. Prijatno ;-)

Savet

Najverovatnije e vam na kraju ostati malo zgusnutog fila, pa u to umešajte ostatke od oraha i kokosa ili ako je neka kockica lošije ispala može i ona. To sve pomešajte i kad se ohladi napravite kuglice, neete se pokajati. :-)