

Snežna kraljica (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 **caše** jogurta
- 200 **g** šecera
- 200 **g** kokosa
- 200 **g** griza
- 1 **kesica** praška za pecivo

Za sirup:

- 250 **g** šecera
- 4 **dl** vode

Za fil:

- 1 **l** mleka
- 10 **kašika** šecera
- 15 **kašika** brašna
- 200 **g** margarina
- 3 **kesice** vanilin šecera

Za dekoraciju:

- **200 g** krem šlaga
- **2 dl** kisele vode

Priprema

U vanglu isipati jogurt, dodati šećer, kokos, griz i prašak za pecivo.

Smesu izmešati kašikom.

Pleh obložiti pek papirom i sipati masu da se peče na 200 C 15-tak minuta.

Dok se peče kora napraviti fil. Brašno, šećer razmutiti sa malo mleka i sve zajedno zakuvati u preostalo mleko.

Za sirup ušpinovati šećer i vodu. Kad je kora gotova prelići je sa mlakim sirupom.

Umutiti margarin penasto sa vanilin šećerom i dodati beli fil. Sve zajedno miksati da dobijete penastu kremu.

Preko kore staviti beli fil.

Preko fila umućeni beli šlag sa kiselom vodom.

Ostaviti da se hladi u frižideru.

Seci na željenu parcad.

Savet

Kola je kremast i soan, nije skup i svi ga moji ukuani obožavaju. Probajte.