

Jutarnja rosa



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kuglice:

- **200 g** krem sira
- **3 kašike** šecera
- **1** žumance
- **5-6 kašika** kokosovog brašna

Za koru:

- **200 g** margarina
- **150 g** šecera
- **3** jajeta
- **300 g** brašna
- **2,5 dl** kisele pavlake
- **3 kašika** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** kakaoa

Za krem:

- **4 dl** mleka
- **1** jaje
- **150 g** šecera
- **3 kašike** brašna
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Kuglice: Pomešati sir, šećer, žumance i kokosovo brašno. Od pripremljene smese formirati kuglice velicine višnje, pa ih ostaviti u zamrzivac na 30 minuta da se dobro stegnu.

Kora: Penasto umutiti margarin postepeno dodajući šećer. Dodati jaja, pavlaku i mleko, pa mutiti još nekoliko minuta. Postepeno dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo, neprestano mešajući. Smesu podeliti na dva dela, pa u jedan dodati kakao i promešati.

Pleh obložiti pek-papirom te sipati prvo svetli deo, a potom tamni. Utisnuti kuglice u testo, pa peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 45 minuta.

Krem: Umutiti jaje sa hladnim mlekom. Dodati brašno, šećer i vanil-šećer, pa šerpu staviti na ringlu i kuvati na umerenoj temperaturi, dok se ne zgusne. Preliti fil preko kore, pa kolac posuti kakaom i iseci ga na kocke.

Savet