

upavci sa filom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 220 gšecera
- 1,5 dlulja
- 320 gbrašna
- 100 mlmleka
- 1 kesicapraška za pecivo

Za preliv:

- 250 gmargarina
- 200 g **Menaž** cokolade
- 2,5 dlmleka
- 120 g šecera

I još:

- 300 gkokosa
- pekmez od kajsije

Priprema

Prvo odvojiti belanca od žumanaca. Umutiti belanca u cvrst šam. U posebnu posudu umutiti žumanca, šecer, mleko, ulje i lagano dodati beašno i prašak za pecivo. Nakon toga lagano umešati belanca. Manji pleh 25x35 cm obložiti pek papirom ili podmazati i posuti brašnom. Razliti smesu. Koru peci oko 40-tak minuta na 180 stepeni.

izvadite kolac iz rerne i ostavite da se ohladi. U dublju šepicu otopite margarin, cokoladu, mleko i šecer...ukoliko volite možete dodati i kašicicu ruma. Kolac isecite na kocke i svaku kocku umocite u preliv. Uvaljajte kocke u kokos. Ostavite par sati da se kocke stegnu. Nakon toga režite na pola, premažite pekmezom i spojite.

Savet