

upavci (9)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 125 mlulja
- 300 g brašna
- 150 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 1 dl mleka
- 1 kesica praška za pecivo

Za umakanje:

- 200 g šecera
- 1 čaša (od jogurta) mleka
- 250 g margarina
- 150 g Menadž čokolade
- 250 g kokosa

Priprema

Kora: Belanca odvojiti od žumanca i umutiti u cvrst sneg. Postepeno dodavati šecer i vanil šecer uz neprekidno mucenje sve dok se šecer ne otopi. Dodati žumanca i sve zajedno još malo mutiti. Kad su jaja umucena dodati ostale sastojke za koru i sve lagano izjednaciti mešajuci varjacom. Pleh za pecenje podmazati uljem i posipati brašnom, pa sipati pripremljenu smesu za koru. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 C dok kolac ne porumeni. Smesa za umakanje: Na tihoj vatri u posudi sipati mleko, dodati šecer i čokoladu i sve lagano mešati dok se šecer i čokolada ne otope. Na kraju dodati iseckan margarin (da se brže otopi) i sve zajedno mešati da se i margarin

otopi. Prohlaenu koru iseci na manje kocke. Svaku kocku potopiti u smesu od cokoloade, pa ih valjati u kokos.

Savet

Starinski prelep kola.