

## **upavci (9)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **3jajeta**
- **125 mlulja**
- **300 gbrašna**
- **150 gšecera**
- **2 kesicevanilin šecera**
- **1 dlmleka**
- **1 kesicaprška za pecivo**

#### **Za umakanje:**

- **200 gšecera**
- **1 caša (od jogurta)mleka**
- **250 gmargarina**
- **150 gMenaž cokolade**
- **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 zagrejanoj rerni na 200 C dok kolac ne porumeni. Smesa za umakanje: Na tihoj vatri u posudi sipati mleko, dodati šecer i cokoladu i sve lagano mešati dok se šecer i cokolada 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.