

upavci (10)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3jajeta
- **200** mlulja
- **200** gšecera
- **300** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **100** mlmleka

Umak od cokolade:

- **100** gcokolade za kuvanje
- **250** gmargarina
- **200** mlmleka
- **1** cašašecera

I još:

- **200-250** gkokosa

Priprema

Pripremiti testo: Od jaja odvojiti belanca i žumanaca. Belance dobro istuci mikserom, pa dodati šefer, pa još malo mutiti, dodati žumanca. Smanjiti brznu na mikseru i dodati mleko i ulje. Bršno pomešati sa praškom za pecivo, dodati u masu i lagano promešati kašikom da masa ne padne. Pleh 25x30 cm obložite pek papirom.

Pecite biskvit na 200 stepeni dok ne porumeni. Prevrnите na žicu i ostavite da se ohladi.

Ohlaeno testo iseci na kocke. Na šporet u dublju šerpicu staviti margarin da se otopi, dodati cokoladu, kada se sve istopi dodajte šefer, pa mleko i ostavite da provri. Sklonite sa vatre. U ciniju sipajte kokos.

Uzmite 2 viljuške, jednom cete umakati kocke u cokoladu i ostaviti malo na viljušci da okapa cokolada nakon umakanja, a drugom cete posipati kokos. Reajte na tacnu i stavite u frižider da se ohladi.

Savet

Ako primetite da se okolada zgušnjava, stavite je ponovo na šporet da se ugreje kako bi kola bolje upio fil i bio soniji. Po želji u fil možete dodati rum. Prijatno!