

## **upavci (10)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

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

#### **Umak od čokolade:**

- 100 gčokolade za kuvanje
- 250 gmargarina
- 200 mlmleka
- 1 čašašecera

#### **I još:**

- 200-250 gkokosa

### **Priprema**

Pripremiti testo: Od jaja odvojiti belanca i žumanaca. Belance dobro istuci mikserom, pa dodati šećer, pa još malo mutiti, dodati žumanca. Smanjiti brzinu 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. Prevrnite 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 šećer, 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 ugrije kako bi kola bolje upio fil i bio soniji. Po želji u fil možete dodati rum. Prijatno!