

Fantasticni rolovani kokos cupavci



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jajeta
- 320 g šecera
- 120 g brašna
- 1 kesica prašaka za pecivo
- 1 kašika vode
- 1/2 kašike ulja
- 300 g čokolade
- 250 g maslaca
- 2 dl mleka
- 200 g kokosovog brašna

Priprema

Umotiti 4 belanaca da dobijemo cvrsti sneg, dodati 120 gr šecera, žumanca, 120 gr brašna sa praškom za pecivo, kašiku vode i pola kašike ulja. Koru peći na velikom plehu (ja sam koristila pleh od rerne) obloženom papirom za pečenje ili možete smesu podeliti u dva manja pleha.

Koru pecemo na 170 stepeni oko 10-15 minuta, i kada je gotova ostavimo po strani da se ohladi, a za to vreme pravimo fil. Pazite da Vam se kora ne prepece da ne bi kasnije pucala.

Za fil skuvati na pari 2 cela jajeta i 100 gr šecera. Kada postane penasto i kremasto (nakon 10-15 minuta) dodati 100 gr čokolade. Maknuti s pare i mešati dok se čokolada ne otopi. U ohlaeni fil dodati izraeni maslac (125 gr). Zatim fil namazati na koru.

Iseci koru na trake 4-5 cm široke ili po želji, u zavisnosti kolike cupavce želite.

Malo zarolati i odrezati nožem (tako da dobijete male rolnice), i tako sve do kraja. Ovako izgledaju rolnice pre umakanja i valjanja u kokos. Ne trebate se zamarati ako Vam malo curi fil iz rolnica ili Vam negde pukne kora, sve ce se to zakamuflirati s kokosom.

I na kraju prokuvati 2 dcl mleka, 200 gr cokolade, 100 gr šecera i 125 gr maslaca. Maknuti s vatre i mešati dok se sve lepo ne izjednaci i malo prohladi kako bi se lepo (u što debljem sloju) uhvatilo za koru. Sledi najlakši deo. Rolnice umakati u cokoladu pa uvaljati u kokos, i Vaši fini cupavci su gotovi.

Savet

Prijatno!