

okolada, menta i kokos



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

okoladna smesa:

- **180 g** crne cokolade
- **100 g** putera
- **150 g** šecera
- **100 g** brašna
- **3** jajeta
- **1** žumance
- **2 kašike** kakaoa
- **1/4 kašice** praška za pecivo
- **5-6 kapi** esencije mente
- **pesto** hvat soli

Smesa sa kokosom:

- **1** belance
- **90 g** kokosa
- **70 g** krem sira
- **50 g** šecera
- **80 ml** mleka
- **1 kašice** praška za pecivo

Priprema

Prvo napraviti smesu sa kokosom: U dublju činiju staviti belance, dodati prstohvat soli, pa ga cvrsto umutiti. Dodati šećer i mutiti da se šećer otopi. Zatim ubaciti krem sir i mleko, pa sjediniti. Na kraju dodati kokos sa

pecivom i, mikserom, dobro sjediniti. Ostaviti u frižider, na sat vremena.

okoladna smesa: okoladu izlomiti na kockice. Staviti je u šerpicu, pa dodati iseceni puter i, na tihoj vatri, otopiti. Ostaviti da se prohladi. Odvojiti belanca od žumanaca. Belancima dodati prstohvat soli i poceti sa mucenjem. Postepeno dodavati šećer i umutiti cvrsti šam. Na kraju dodati žumanca i mutiti da se dobije penasta smesa. Ubaciti, prohlaenu, rastopljenu cokoladu sa puterom, dodati mentu i umutiti. Na kraju dodati brašno, pomešano sa kakaom i pecivom. Masu sjediniti mikserom, ali na najmanju brzinu. Uzeti kalup sa obrucem, vel. 23 cm, i obložiti ga pek papirom. Sipati umucenu smesu.

Uključiti rernu da se ugreje, na 180 stepeni. Izvaditi smesu sa kokosom iz frižidera i, vlažnim, rukama podeliti na osam delova.

Sedam delova, od kokosa, malo pritisnuti kašikom, pa ih poreati preko coko smese. Pritisnuti rukom da upadnu u cokoladno testo. Od osmog dela kokos smese napraviti male loptice i poreati ih po površini testa.

Staviti da se pece. Probati cackalicom da li je peceno. Pri kraju pecenja, ako je potrebno, pokriti kolac alu folijom. Peceni kolac izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi, u kalupu.

Kada se kolac prohladi, skinuti obruc, pa kolac prebaciti na plato za posluženje. Posuti ga prah šećerom, iseci i poslužiti.

Savet

Ukoliko niste u mogunosti da nabavite esenciju mente upotrebite ekstrakt, samo ga više stavite.