

Kokosov orah



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Bela masa:

- **150 g**šecer
- **1 dl**voda
- **125 g**margarina
- **100 g**kokos
- **125 g**mleko u prahu

Crna masa:

- **150 g**šecer
- **1 dl** voda
- **125 g**margarin
- **250 g**mleveni keks
- **50 g**Menaž cokolade

Punjenje:

- **10-20 komada**smokve (suve)
- **100-200 g**jezgei oraha

Valjanje:

- **100 g**kokos

Priprema

Prvo pripremiti belu masu. U šerpu staviti šećer i vodu. Kuvati par minuta. Dodati margarin i kokos, pa onda mleko u prahu. Mešati masu da se razbiju grudvice na tihoj vatri. Ostaviti masu da se ohladi.

Za crnu masu staviti šećer i vodu u šerpu. Kuvati par minuta. Dodati margarin, pa kad se on istopi dodati keks i Menaž cokoladu. Ostaviti da se ohladi.

Smokvama otkloniti peteljke i stavite ih u mlaku vodu na 3-4 minuta. Ocedite ih dobro i napunite orasima.

Smokve oblagati crnom masom. Ostaviti da se stegne. Pa onda obložite belom masom i valjati u kokos. Ostaviti da se stegne. Pre secenja lopte stavite u zamrzivac na sat vremena da bi se bolje isekle. Svaku loptu preseći na pola, pa te polovine na 4-5 delova. Koristite što tanji nož.

Savet

Ako želite da napravite sitne kolae pripremite 20 smokvi, a ako želite da kolai budu krupniji pripremite 10 komada.