

Tatlije sa kokosom i urmama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** putera ili margarina
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2** jajeta
- **100 g** kokosa
- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za punjenje:

- **300 g** očišćenih urmi
- **100 g** mlevenih oraha
- **1 kašičica** cimeta

Za sirup:

- **500 g** šecera
- **7 dl** vode
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1/2** limuna

Priprema

Napraviti sirup. U posudu staviti šećer, vodu i vanilin šećer, kuvati od kad provri 5 minuta. Na kraju dodati sok od 1/2 limuna i ostaviti da se ohladi. Umutiti puter sa šećerom, vanilin šećerom, dodati jaja, kokos, brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo i ostaviti u frižideru 1 sat. Za to vreme napraviti punjenje. Urme ocistiti od koštica i sitno iseckati, dodati krupnije mlevene orahe i cimet. Zamesiti (ako su urme dosta suve dodati par kašika vode i zamesiti). Odstajalo testo podeliti na 2 dela i oba dela oblikovati u prutic dužine 40 cm. Od punjenja mokrim rukama napraviti 2 prutice dužine 40 cm. Prutic od testa razvaljati malo u širinu na sredinu staviti prutic od punjenja krajeve testa spojiti da punjenje dođe unutra.

Rebrastom daščicom pritisnuti punjeni prutic da bude širine 6 cm. Oštrim nožem seci trokutice staviti na kalup podmazan uljem. Tako uraditi i sa drugim pruticem od testa i punjenja. Peci na 180 stepeni 20 minuta da porumene. Hladnim sirupom preliti tople tatlije i ostaviti da upiju sirup. Najbolje je ostaviti preko noci da odstoje.

Savet