

Kokos šnite sa coko-keks kremom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **2** jajeta
- **14** kašika šecera
- **14** kašikamleka
- **14** kašikabrašna
- **14** kašikakokosa
- **14** kašikaulja
- **1/2** kesice prashačka za pecivo

Za krem:

- **5** dlmleka
- **1** kesica pudinga od cokolade
- **50** gmlevenog keksa
- **100** g šlagala
- **po potrebim** mleko ili kisela voda
- **po ukusu** šecer

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom, umešati mleko, brašno sa praškom za pecivo, kokos i ulje. Smesu sipati u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Puding izmešati sa malo mleka, preostalo mleko staviti da vri i skuvati puding, umešati šecer po ukusu i keks.

Šlag umutiti sa mlekom ili kiselom vodom i umešati u ohlaen krem.

Testo iseci na pola, malo kreme ostaviti za premaz kolaca. Na tacnu staviti jedan deo kore, krem, kora i premazati kolac preostalom kremom.

Savet