

Kokos kocke (10)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **10** belanaca
- **6** žumanaca
- **8 kašika** brašna
- **4 kašike** mlevenih oraha
- **2 kašike** vruće vode
- **10 kašika** šećera

Za fil:

- **1** mleka
- **4** žumanceta
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **6 kašika** šećera
- **1** margarin
- **150 g** kokosa
- **100 g** mlečne čokolade

I još:

- **malo** kokosa za posipanje

Priprema

5 belanaca umutiti sa 5 kašika šecera, dodati 3 žumanca, zatim dodati 4 kašike brašna, 2 kašike mlevenih oraha i 1 kašiku vruće vode. Koru peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta. Ispeci još jednu istu ovakvu koru.

Fil: Mleko staviti da se kuva, dodati šećer. Puding razmutiti sa 4 žumanceta i kada mleko provri, sipati i neprekidno mešati da se ne naprave grudvice. Kada je kuvano u vruće dodati margarin i mutiti da se margarin otopi, pa fil podeliti na dva dela.

U jedan deo dodati kokos, a u drugi čokoladu i mešati da se otopi, dok je fil još vruć, pa oba fila ostaviti da se hlade.

Filovati. Kora, braon fil, kora, kokos fil, pa odozgo posuti kokosom.

Seci na kocke i služiti.

Savet

Prijatno