

upavci (15)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- 10 kašika ili 220 g šecera
- 13 kašika ili 180 ml ulja
- 16 kašika ili 300 g brašna
- 100 ml mlijeka
- 1 kesica praška za pecivo

Krema:

- 100 g čokolade
- 150 g putera
- 200 ml mlijeka
- 100 g šecera

Ostalo:

- **200 g ili višekokosa**

Priprema

Ulupati bjelanjke sa šećerom u cvrst snijeg pa po redu dodavati, ulje, 6 kašika brašna, prašak za pecivo, jedan po jedan žumanjak pa mlijeko te preostalo brašno. Peci u plehu velicine 35x25 u koji se prethodno stavi peki papir. Peci dok se biskvit ne odvoji od pleha.

Istopiti puter i cokoladu te dodati šećer i mlijeko pa ostaviti da prokljuca. Skloniti sa vatre. Po želji dodati ruma.

Biskvit isjeci na kocke, umakati u kremu pa uvaljati u kokos.

Savet