

## **Tropski zeka**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **6jaja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1vanilin šecer**
- **200 gšecera**
- **150 gbrašna**
- **2 kašikeulja**
- **4 kašikekokosa**

### **Fil:**

- **800 mlbistrog soka \*Tropski mix\***
- **5 kašikabrašna**
- **200 gmaslaca**
- **50 gšecera**
- **50 gkokosa**
- **100 gcrne cokolade sa pomorandžom**

## **Priprema**

Umutiti penasto jaja sa šecerom i vanilin šecerom. Onda prosejati brašno i prašak za pecivo, dodati i umutiti. Dodati ulje i kokos i sjediniti. Podmazati pleh i sipati smesu. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20-30 minuta, zavisi od rerne proveriti cackalicom. Odvojiti malo soka gde se razmuti brašno. Ostatak soka zagrejati sa šecerom. Kada je ugrejano dodati sok sa brašnom i kuvati dok se ne zgusne. Odvojiti jednu trecinu i tu dodati cokoladu da se otopi. Ostaviti filove da se ohlade. Onda u deo sa cokoladom dodati 50g maslaca, a u drugi 150 i

umutiti. Dodati u veci fil kokos i promešati sve lepo. Podeliti koru na dva dela. Namazati prvo ceo cokoladni fil pa ceo fil sa kokosom. Preklopiti drugom korom i svatiti da se stegne. Onda ukrasiti po želji.

## Savet

Vrlo neobina kombinacija, ali treba probati, oduševiete se :D