

?oko-koko srce



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Piškota:

- **200 g** brašna
- **2 kašike** kakaa
- **100 g** šećera
- **2** jajeta
- **100 ml** ulja
- **200 ml** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil:

- **1 l** mleka
- **10 kašika** šećera
- **7 kašika** griza
- **200 g** kokosovog brašna

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja

I još:

- **malokokosovog** brašna u boji

Priprema

Prvo se skuva fil.

Stavimo mleko da prokuva sa šećerom, a potom sipamo griz i kuvamo dok se ne zgusne. Sklonimo sa šporeta i umešamo kokosovo brašno.

Za piškotu umutimo jaja sa šećerom, pa kad pobeli, dodamo ulje, mleko i brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Polovinu smese sipamo u srcasti kalup obložen pek papirom.

Pecemo par minuta u pecnici zagrejanj na 180 stepeni, da se uhvati korica. Sipamo fil od kokosa preko i lepo ugradimo.

Odmah preko sipamo ostatak testa, izravnamo i vracamo u pecnicu još par minuta, da se korica lepo ispece.

Ohla?en kolac preliti glazurom od cokolade.

Ukrasiti po želji, pa seci na šnite.

Savet