

Socne cokoladne kokos kocke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 15 **kašika** brašna
- 100 **mlulja**
- 15 **kašikašecera**
- 100 **g** cokolade
- 1 **kesica**praška za pecivo

Za fil:

- 800 **ml**mleka
- 6 **kašika** griza
- 150 **g** kokosa
- 8 **kašikašecera**

Priprema

Fil: Skuvati griz u mleku tako što stavimo mleko da prokuva, zatim dodamo griz i šećer. Kuvati na laganoj vatri oko deset minuta, dodati kokos i ostaviti da se prohladi. Kora: Odvojite belanca od žumanaca. Belanca umutite u cvrst sneg. Žumanca umutiti sa šećerom pa dodavati postepeno ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo i rendanu cokoladu, zatim dodajte umucena belanca. Pažljivo varjacom sjedinite smesu. Tepsiju dimenzija 25x34 cm nauljamo i pospemo brašnom. Izlijemo pola smese za koru i zapecemo na 180 stepeni oko 10 minuta ili dok ne vidite da se uhvatila korica. Po kori rasporediti fil, preliti ostatkom kakao smese i vratiti u rernu. Peci još oko 20 minuta da se ispece i gornja kora. Ohladite i pospite kokosom.

Savet