

Kokos kolac (13)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 4 kašike hladne vode
- 2 kašice kakaoa
- 125 g brašna

Za fil:

- 400 ml mleka
- 3 kašike šecera
- 5 kašika brašna
- 125 g margarina
- 50 g šecera u prahu

Za valjanje:

- po potrebi kokos

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 2 kašike ulja

- 2 kašike vode
- 2 kašike šecera
- velicina orahamargarin

Priprema

Za koru: U odgovarajućoj posudi mikserom umutiti žumanca sa šećerom, dodati hladnu vodu, izmiksati te isključiti mikser. Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati kakao i sve lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Posebno, mikserom umutiti šne od belanaca te dodati u smesu sa žumancima i lagano sjединiti kašikom (ili varjačom). Smesu uliti u nauljen i brašnom posut pleh (srednje velicine) i peći na 180 stepeni oko 25 minuta. Za fil: U šerpu usuti 300 ml mleka i staviti na vatru da provri. Posebno, u 100 ml hladnog mleka razmutiti šećer i brašno te ukuvati u vrijuće mleko. Ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti sa šećerom u prahu, dodati ohlaen fil te dobro umutiti mikserom.

Ohlaenu koru iseci na kocke. Svaku kocku preseći na pola.

Na jedan deo naneti fil.

Preklopiti drugim delom.

Fil naneti i sa strane, svuda (oko cele kocke).

Uvaljati u kokos.

Za glazuru: U šerpu staviti čokoladu, šećer, ulje, vodu i margarin te staviti na vatru, mešati dok se svi sastojci ne sjedine. Na svaku kocku naneti glazuru. Ostaviti da se stegne te poslužiti.

Savet

Drage kuvarice, verujem da ste prepoznale recept za "Ruske kape" ali, da ne bi otpala kora prilikom vaenja okruglom modlom (ili ašom) iseem kocke i tako iskoristim celu koru. Okrugle ili kockaste-jednako su ukusne jer im glazuru pravim isključivo sa Menaž čokoladom-i svaki put uspe.