

?upavci (17)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 3 šoljice (od 80ml) ulja
- 3 šoljice mleka
- 5 šoljica šećera
- 9 šoljica brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 400 ml mleka
- 300 g šećera
- 100 g čokolade
- 130 g margarina

...i još:

- kokosovo brašno

Priprema

U vanglicu razbiti jaja i uz, postepeno, dodavanje šecera umutiti penastu smesu (nije potrebno odvajati belanca od žumanaca). Dodati ulje i mleko, pa sjediniti sa jajima. Brašno pomešati sa pecivom i dodati u testo. Dobro umutiti, da nema grudvica. Umucenu smesu sipati u, dobro, podmazani pleh i staviti da se pece, na 180 stepeni.

Ispecenu koru ohladiti, pa je iseci na kockice.

Fil: Mleko, šecer, cokoladu i margarin staviti u dublju posudu i staviti na vatru. Kuvati, na tihoj temperaturi, dok se fil, malo, ne zgusne. Zgusnuti fil ostaviti da se prohladi.

Kockice testa provuci kroz fil i porežati ih, na odgovarajucu posudu. Kada fil pocne, malo, da se steže kockice uvaljati u kokos. Ostaviti da se fil, potpuno, stegne, pa poslužiti cupavce.

Savet