

Kokos pita (6)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- 1 žumance
- 3 kašike šećera
- 50 g margarina
- 1 dl mleka
- 260 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 1/2 l mleka
- 3 kašike pune brašna
- 1 kesica vanilin šećera
- 200 g margarina
- 150 g šećera u prahu
- 150 g kokosa

Za posip:

- 50 g kokosa

Priprema

Brašno staviti u zdelu i redom dodavati, šećer, prašak za pecivo, žumance, otopljeni margarin, mleko. Testo

zamesiti da se sve lepo sjedini i podeliti na 3 jednaka dela. Pripremiti tepsiju 20x30 cm. Papir za pečenje malo većih dimenzija iseci. Na papir staviti testo i rastanjiti na veličinu 20x30 cm. Rernu zagrejati na 180 C. Peci kore nekoliko minuta, ne smiju vam potamniti. Ispeci sve tri kore, kore slagati jednu da drugu i ostaviti da se ohlade. Fil: U šerpu sipati nešto manje od pola litre mleka, a malo ostavite za brašno koje se stavi u mleko i dobro izmeša da nema grudvica. U mleko dodati 1 vanilin šećer. Kad mleko provri sipajte polako mešavinu brašna i mleka i stalno mešajte dok se ne zgusne. Pazite da vam ne zagori. Kad se fil zgusnuo gotov je, skinite šerpu sa šporeta, dobro izmešajte. Ostavite da se ohladi. Prekriti fil sa providnom folijom da se ne stvara korica. U zdelu stavite margarin i šećer u prahu. Mikserom ga izradite dok ne postane penast. Potom dodajte hladan fil od mleka i brašna sve dobroooo izmešajte, dodajte kokos i opet dobro izmiksajte. Na tacnu stavite jednu koru i filujte, potom drugu koru filujte, pa trecu koru... Ostavite malo fila za tu trecu koru i pospite sa 50 g kokosa.

Savet