

?oko-kokos kocke



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil:

- **1/2** l mleka
- **10 kašika** šećera
- **10 kašika** griza
- **50 g** kokosa - brašno
- **3 kašika** margarina

Testo:

- **3** jajeta
- **9 kašika** šećera
- **1 kesica** vanil šećera
- **1/2** dlulja
- **1/2 dl** mleka
- **2 kašika** kakao
- **1 šolja** brašna (oštro)
- **1 kesica** praška za pecivo

Glazura:

- **100 g** čokolade

- **3-4 kašikemleka**
- **1 kašikamargarina** (bilo koji)

Priprema

Fil: U 1/2 l mleka staviti 10 kašika šecera, kad provri, ukuvati griz 10-ak kašika (kolicina kao kesica pudinga). U prohladeno dodati 50 g kokos-brašna i 3 kašike margarina (ja sam stavila margarin za mazanje), i izmešati u glatku smesu.

Testo: Penasto izmutiti 3 jaja sa 9 kašika šecera, 1 vanil šecer. Dodati 1/2 dl ulja, 1/2 dl mleka, 2 kašike kaka. Na kraju, dodati 1 šolju oštrog brašna i 1 prašak za pecivo i kašikom mešati dok se ne dobije glatka smesa. Polovinu testa sipati u margarinom podmazan pleh i peci na 180°C oko 10-ak minuta.

Izvaditi iz pecnice i preko testa sipati fil, poravnati, pa preko fila drugi deo testa i vratiti u pecnicu još 10-ak minuta. Prohladiti i preliti cokoladnom glazurom.

Glazura: 100 g cokolade rastopiti sa nekoliko kašika mleka i 1/2 kašike margarina (ja sam imala belu cokoladu, pa sam u to dodala nekoliko kašika neskvika da dobijem crnu glazuru).

Savet

Ohladiti i seći na kocke.