

## *Kokos štanglice sa cokoladom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- 4 belanca
- 200 g šecera
- 200 g kokosovog brašna
- 1 kašika brašna
- 1 kašičica praška za pecivo

#### **Fil:**

- 4 žumanca
- 6 kašika šecera
- 2 vanilin šecera
- 250 ml slatke pavlake
- 3 kašike gustina
- 250 ml mleka

#### **Čokoladni sloj:**

- 200 g čokoladne glazure

#### **I još:**

- 100 g čokolade

## **Priprema**

Belanca umutiti u cvrst u sneg, dodati šećer i mutiti da se šećer otopi. Sipati brašno prosejano sa prašak za pecivo i kokosovo brašno i pažljivo promešati da se smesa sjedini.

Kalup pouljiti i pobrašniti. Sipati smesu i peci na 180 stepeni dok se kora ne odvoji od ivica pleha. Proveriti cackalicom.

Ohlaženu koru preliti spremljenom cokoladnom glazurom i ostaviti sa strane.

Za fil u 100 ml mleka razmutiti gustin i žumanca, a ostatak mleka staviti sa šećerima da provri. Kuvati fil do gustine pudinga i ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje da se ne uhvati korica.

Slatku pavlaku cvrsto umutiti i dodati ohlaženom filu. Još kratko miksati da krema postane glatka.

Kremu preliti preko cokoladnog sloja i fino zagladiti. Dobro rashladiti, posuti rendanom cokoladom i seci na kocke.

## **Savet**