

# **Kokos štanglice sa cokoladom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Biskvit:**

- **4**belanca
- **200** gšecera
- **200** gkokosovog brašna
- **1** kašikabrašna
- **1** kašicicapraška za pecivo

### **Fil:**

- **4**žumanca
- **6** kašikašecera
- **2**vanilin šecera
- **250** mlslatke pavlake
- **3** kašikegustina
- **250** mlmleka

### **okoladni sloj:**

- **200** gcokoladne glazure

### **I još:**

- **100** gcokolade

## **Priprema**

Belanca umutiti u cvrst u sneg, dodati šecer i mutiti da se šecer 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.

Ohlaenu koru preliti spremljenom cokoladnom glazurom i ostaviti sa strane.

Za fil u 100 ml mleka razmutiti gustin i žumanca, a ostatak mleka staviti sa šecerima 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 ohlaenom filu. Još kratko miksat da krema postane glatka.

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

## **Savet**