

Kocke sa kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**egotovih kora
- **2 caš**ecokoladne glazure

Fil:

- **1 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **2 kesice**vanil šecera
- **1**puding od vanile
- **5 kašika**gustina
- **100 g**kokosa
- **300 ml**slatke pavlake

Priprema

okoladnu glazuru pripremiti prema uputstvu, premazati kore i ostaviti da se stegne.

U 200 ml mleka razmutiti puding i gustin, a preostalo mleko sa šecerom i vanil šecerom staviti da provri. U provrelo mleko dodati razmucen puding i gustin i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta i dodati kokos. Promešati i ostaviti da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku pa pomešati sa ohlaenim filom.

Filovati kora, fil, kora...

Ostaviti da se stegne i iseci na kocke.

Savet