

## Saftane kokosove kocke



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1,200 ml mleka
- 6 jaja
- 350 g šecera
- 200 g kokosovog brašna
- 200 g pšenice brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1/2 margarina za kolace
- 1 vanilin šecer

### Priprema

Kora: 6 belanaca umutiti sa 200 g šecera, tome dodati 150 g kokosovog brašna, 150 g pšenice brašna i 1 prašak za pecivo. Koru peci u podmazanom i brašnom posutom plehu na 180°C otprilike 25 min, tako da se kora ispece, ali ne potamni.

Šim je kora pecena tako vrelu preliti je sa 600 ml vrelog mleka i ostaviti da se prohladi.

Fil: 6 žumanaca umutiti sa 5 vršnih supenih kašika pšenice brašna i 150 g šecera i ukuvati u 600 ml mleka. Kada je krem skuvan, dodati 1/2 margarina i vanil šecer.

Kada se krem prohladi filovati koru i odzgo posuti preostalim kokosovim brašnom i staviti u frizider.