

Kokos kocke (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **150** g maslaca
- **150** g prah šecera
- **150** g kokosa
- **5** jaja
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1** prstohvatsoli

Fil:

- **5** žumanjaka
- **4** kašike šecera
- **2** kašike brašna

Fil II:

- **200** goraha
- **150** g šecera u prahu
- **2** rebracokolade
- **50** g maslaca

Priprema

5 jaja razdvojena belanca od žumanca. Prvo u zdeli umutiti belanca sa prstohvatom soli da ostane malo mekši

sneg.... ostaviti sa strane. Umutiti maslac, naravno može i sa margarinom, dodati šećer, kokos i brašno prosejano sa praškom za pecivo, sjediniti i potom u dva navrata dodati belanca, sjediniti spatulom. Staviti peći na 180°C u manju tepsiju na koju ste stavili papir za pečenje. Za to vreme umutiti Fil I: Žumanca umutiti sa 4 kašike šećera i dodati 2 kašike brašna.... Ostaviti dok kolac bude skoro pečen, premazati i vratiti u rernu još desetak minuta ili prstom pipnuti žuti deo, ako se testo vraća i ne lepi, fil sa žumancem je gotov... Ostaviti da se kolac ohladi. Fil II: Odmah pripremiti 200 g seckanih ili mljevenih oraha, 150 g prah šećera, 2 rebra čokolade, 50 g maslaca i sve to popariti vrućim mlekom i ostaviti da se prohladi. Mleko dodavati postepeno oko 1 šoljice za kafu. Na hladan kolac premazati topli fil sa čokoladom. Kolac dobro ohladiti i potom rezati kocke, ako želite lepše kocke, prvo krajeve osećite, jedan jako stari recept, ali i fin kolac.

Savet