

upavci na drugaciji nacin



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 50 g šecera
- 5 kašika ulja
- 3 kašike vode
- 60 g brašna
- 1 kašica praška za pecivo

Za fil:

- 1 jaje
- 5 kašika šecera
- 100 g čokolade
- 100 g margarina

Za umakanje:

- 1 dlmleka
- 5 kašika šecera
- 100 g čokolade
- 50 g margarina

Još:

- 150 g kokosa

Priprema

Odvojiti žumanca i belanca. Belanca mutiti sa šećerom dok se ne dobije cvrst sneg potom dodati ulje, vodu, žumanca, brašno i prašak za pecivo. Lagano sve promešati. Pleh od rerne prekriti pek papirom pa isipati smesu poravnati i staviti da se pece na 200°C. Patišpanj je veoma tanak pa paziti da se ne isuši.

Umutiti mikserom jaje i šećer pa staviti na paru da se kuva mešajući sve vreme. Kuvati 10 minuta potom dodati izlomljenu cokoladu i mešati dok se ne istopi. Skloniti i ostaviti da se prohladi. U prohladen fil dodati margarin i dobro izmiksati. Patišpanj ceo premazati filom. Iseci na pravougaonike željene velicine i rolati svaki posebno.

U šerpu sipati mleko, šećer, margarin i izlomljenu cokoladu na laganoj temperaturi kuvati dok se sve lepo ne sjedini, otopi. Zarolane cupavce umakati u smesu i potom ih valjati u kokos.

Savet