

Pita sa kokosom (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šolja ulja
- **1** šoljamleka
- **1** šolja šecera
- 2 jajeta
- **1** kesicapraška za pecivo

Za fil:

- **2** kesicepudinga od kokosa
- **3** kašikabrašna
- **1** mleka
- **250 g** margarin
- **300 g** šecer
- **200 g** keks sa kakaom
- **200 ml** sok od narandže

Za glazuru:

- **100 g** crne cokolade
- **100 g** bele cokolade
- **8** kašika ulja

Priprema

Koristiti šolju od don cafe! Jaja umutiti viljuškom, dodati šećer, mleko, ulje, prašak za pecivo i sa brašnom zamesiti glatko testo. Testo podeliti na 4 jednaka dela i peći na 200 C oko 10 minuta. Za jedan kolac su potrebne 2 kore i 200 gr keks sa kakaom. Od druge dve kore napravite drugu pitu da drugim ukusom. Puding razmutite sa brašnom, dodajte deo mleka pa sve zakuvajte u preostalom mleku. Ohladite. Margarin umutite penasto dodajte šećer pa sjedinite sa hladnim pudingom.

Filovanje: kora, 1/2 fila sa kokosom, keks natopljen u soku, ostatak fila i na kraju kora.

Otopiti posebno belu i crnu čokoladu sa uljem. Preliti prvo crnom čokoladom, pustiti nekoliko minuta pa prelijte belom čokoladom. Uz pomoć čačkalice šarajte po glazuri. Ostavite da se dobro rashladi.

Prijatno!

Savet