

?oko kokos kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**egotovih kora

Ganache krem:

- **200 ml**slatke pavlake
- **150 g**cokolade

Fil:

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

Priprema

Istopiti slatku pavlaku sa cokoladom, pa premazati kore i ostaviti da se ganache krem stegne.

U 200 ml mleka razmutiti puding i gustin, a ostatak staviti da provri sa šecerom i vanil šecerom. Ukuvati puding

u provrelo mleko i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre, dodati kokos i ostaviti da se ohladi. Ohla?en fil umutiti mikserom pa dodavati kašiku po kašiku umucene slatke pavlake. Filovati kora, fil, kora...

Savet