

ajni kolutici s filom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** cajnog keksa s rupom u sredini
- **125 g** putera
- **100 g** šecera u prahu
- **1 mala kašicica** ruma
- **1** jaje
- **po potrebi** mleko
- **po potrebi** kokos

Priprema

Umutiti jaje sa šecerom i skuvati na pari. Prohladiti pa dodati omekšali margarin i rum i sve zajedno penasto umutiti. Po dva keksa spojiti sa malo krema, potopiti u mleko, ostaviti da malo povuce pa istresti i uvaljati u kokos sa svih strana.

Savet

Ako želite imati bele i tamne kolaiže, onda odvojite malo mleka, rastopite nekoliko kockica mlene cokolade u njemu. Daljnji postupak je kao i prethodni. Umesto ruma može se staviti bilo koja aroma po svom ukusu.