okoladne kocke sa kokosom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **6**belanaca
- **100 g**šecera
- **100 g**kokosovog brašna
- **1 kašika**pšenicnog brašna
- **2 kašicice**praška za pecivo

Fil I:

- **6**žumanaca
- **100 g**šecera
- **200 g**maslaca
- **300 ml**slatke pavlake
- **300 g**cokolade sa rižom

Fil II:

- **150 ml**slatke pavlake
- **1 kesica**šlag krema sa ukusom cokolade
- **120 ml**gazirane vode

Za prelivanje kore:

- **100 ml**hladnog mleka

- **50 ml**likera od kokosa

Priprema

Kora: Pripremiti pleh, vel. 30x20cm. Dno pleha prekriti pek papirom, a stranice premazati maslacem. Belanca staviti u dublju posudu. Poceti sa mucenjem, mikserom, uz postepeno dodavanje šecera. Umutiti cvrsti šne. Dodati mešavinu brašna, praška za pecivo i kokosovog brašna. Dobro sjediniti sastojke, sa najmanjom brzinom na mikseru.

Umucena belanca izruciti u, pripremljeni, pleh, poravnati kašikom i staviti da se, kora, pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni. Koricu peci dok površina, blago, porumeni. Pleh, sa pecenom koricom, izvaditi iz rerne i preokrenuti ga na radnu površinu. Skloniti pek papir, pa koru, ponovo, vratiti u pleh, u kome se pekla. Koricu, ravnomerno, preliti sa mešavinom hladnog mleka i likera od kokosa.

Fil I: Žumanca staviti u, odgovarajucu, posudu (za kuvanje na pari) i uz dodavanje šecera, penasto, umutiti. Umucena žumanca skuvati na pari. Skuvana žumanca prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohlade. Maslac umutiti viljuškom, da postane kremast. U ohlaena žumanca dodavati, iz 2-3 puta, umuceni maslac i, mikserom, dobro sjediniti.

Slatku pavlaku staviti u manju posudu i staviti na šporet da se zagreje, ali ne sme da provri. U drugu posudu izlomiti cokoladu sa rižom. Vrelom pavlakom preliti cokoladu i mešati, da se cokolada rastopi (ako je potrebno staviti, malo, na šporet, da bi se cokolada, potpuno rastopila). Ostaviti na sobnoj temperaturi da se smesa ohladi, pa staviti u zamrzivac, na 10-ak minuta. Zatim, mikserom, dobro umutiti, da se dobije krem. Potom, iz 2-3 puta, dodavati krem sa žumancima, neprestano muteci mikserom. Mutiti, da se oba krema dobro sjedine. Dobijeni krem premazati preko korice.

Fil II: U posudu dodati slatku pavlaku, šlag krem i gaziranu, hladnu, vodu. Umutiti mikserom, dok se ne dobije vazdušasti krem. Umuceni krem premazati preko prvog fila. Ostaviti u frižider, najmanje 3 sata, da se kremovi, dobro stegnu. Kolac iseci na kocke i poslužiti.

Ovaj kolac sam videla na internetu (Slasticarna - autor Aneta).

Savet