

Tatlije sa kokosom i urmama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **200 g**putera
- **100 g**šecera
- **1**vanilin šećer
- **2**jajeta
- **100 g**kokosa
- **300 g**brašna
- **1 kašice**praška za pecivo

Punjenje:

- **300 g**ocišćenih urmi
- **100 g**mlevenih oraha
- **1 kašice**acimeta

Sirup:

- **500 g**šecera
- **700 ml**vode
- **1**vanilin šećer
- **1/2**limuna - sok

Priprema

Sirup: U posudu stavite šećer, vodu i vanilin šećer te zagrevati dok ne provi. Pustiti da ključa 5 minuta. Na kraju dodati sok od pola limuna i ostaviti da se ohladi. Testo: Mikserom umutiti puter sa šećerom, vanilin šećerom, dodati jaja, pa postepeno dodavati kokos, brašno prašak za pecivo te rukama umesiti glatko testo. Umešeno testo uviti u prozirnu foliju i ostaviti da odstoji sat vremena u frižideru. Odstajalo testo podeliti na dva jednaka dela i oba oblikovati u salame dužine 40 cm. Urme ocistiti od koštica i sitno naseckati, dodati krupnije mlevene orahe i cimet. Po potrebi dodati nekoliko kašika vode i umesite smesu za punjenje. Oblikovati dva tanja valjka dužine 40 cm. Salame od testa rastanjiti oklagijom u širinu, pa na sredinu stavite valjak od urmi, zatim krajeve testa spojite da bi fil ostao unutra. Pritisnuti testo da se razvuče na 6cm. Oštrim nožem seci trouglice i reati ih u tepsiju. Peci 20 minuta na 180 stepeni ili dok ne porumene. Hladnim sirupom preliti tople tatlije, i ostavite ih preko noci da odstoje.

Savet