

okoladne kokos kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- 4 jajeta
- 12 kašikašecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 mlulja
- 100 ml mleka
- 12 kašikabrašna
- 1 kašikakakao praha

Fil:

- 1 lmleka
- 3 kašikebrašna
- 10 kašikašecera
- 100 gkokosa

Glazura:

- 100 gcokolade
- 3 kašikevode
- 3 kašikešecera
- 80 gmargarina

Priprema

Izrada biskvita i slaganje kolaca: Izradite jaja i postepeno dodajte šećer, brašno, prašak za pecivo, ulje, mlijeko, sve zajedno izmešati. Podelite na dva dela i u jedan dodati kakao, a drugi ostaviti. Deo sa kakaom ulijte velicine 23x33 cm. Stavite peci u zagrejanu rernu na 170 C, samo dok se ne uhvati korica 10-tak minuta. Izvadite iz rerne i nadev prelijte na polupećeni biskvit, a preko nadeva ostatak svetlog biskvita. Vratite sve skupa u rernu i pecite još nekih 25-30 minuta (ovisno o rerni), proverite cackalicom da li je pećeno. Nadev od kokosa: Kada stavite peci biskvit sa kakaom, odmah krenete na pripremu nadeva. Pomešate brašno i šećer sa malo mleka, ostatak staviti kuvati. U kucano mleko ubacite pomešano brašno sa šećerom i još kuvajte dok se ne pocnu pojavljivati prvi mehurici. Ubacite kokos, sve izmešate. Taman ce proci vreme za pećenje biskvita, tako kada ga izvadite na njega salijete vrući nadev. Glazura od cokolade i margarina: Na pari istopite cokoladu, vodu, šećer i margarin, sve dobro sjediniti pa preliti preko kolaca. Ostaviti da se stegne.

Savet