

## ***Vanila kocke sa kokosom***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 1 **kesica**vanilin šecera
- 4 **kašike**brašna
- 1 **kašika**kakao praha

#### **Fil:**

- 1 **l**mleka
- 2 **kesice**pudinga od vanile
- 7 **kašika**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 1jaje
- 80 **g**kokosa
- 150 **g**margarina

#### **Za posipanje:**

- **po ukusu**kakao prah
- **po ukusu**kokos

### **Priprema**

Umutite cvrst sneg od belanca, šecera i vanil šecer. Dodati žumanca i penasto umutite. Zatim dodati brašno i kakao prah i lagano izmešati. Smesu izliti u obložen pleh (39x32cm) pek papirom peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Koru ohladiti, skoniti papir i podeliti na dva dela.

Puding razmutiti u 200ml mleka, dodati jaje i brašno. Ostatak mleka staviti da provri pa skuvati puding. Fil prohladiti pa dodati margarin i lepo mikserom umutiti, zatim dodati kokos. Prvu koru, premazati polovinom fila, preklopiti drugom korom i premazati ostatkom fila. Odozgo posipati kakao prahom uz pomoc cedaljke pa posoliti kokosom.

## **Savet**