

# **Kokos krempita sa piškotama**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastoјci**

### **Krema:**

- **1 l**mleka
- **4 ž**umanca
- **9 kašika**šecera
- **12 kašikab**rašna
- **80 g**kokosa

### **Šam:**

- **3**belanca
- **5 kašika**šecera

### **Za premaz odozgo:**

- **150 g**šлага

### **Za podlogu:**

- **1 kutija**piškote

## **Priprema**

Prvo piškote malo provuci kroz hladno mleko pa ih reati u pleh. Ostaviti sa strane.

U 2 dl mleka razmutiti žumanca, šećer, brašno i fino sjediniti da nema grudvica. Ostatak mleka staviti da provri pa sipati smesu i kuvati uz neprekidno mešanje, dok krema ne postane gusta. Skuvanu kremu skloniti pokriti i ostaviti da se malo prohladi, a u meuvremenu umutiti belanca sa šećerom u cvrst šam pa ih dodati u još topao krem dodati i kokos i lagano mikserom promešati i sipati preko piškota pa ostaviti da se ohladi pa zatim naneti umuceni šlag. Prijatno!!!!

### **Savet**