

## *Kokos krempita sa piškotama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Krema:**

- 1 l mleka
- 4 žumanca
- 9 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 80 g kokosa

#### **Šam:**

- 3 belanca
- 5 kašika šecera

#### **Za premaz odozgo:**

- 150 g šlaga

#### **Za podlogu:**

- 1 kutija piškote

### **Priprema**

Prvo piškote malo provuci kroz hladno mleko pa ih reži 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 međuvremenu 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**