

upavci (22)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- **180 g** šecera
- **1 kesica** vanil šecera
- **125 ml** ulja
- **100 ml** mleka
- **260 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **na vrh nož** asoli

Umak:

- **250 ml** slatke pavlake
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **100 g** šecera
- **200 ml** mleka

Ostalo:

- **200 g** kokosa

Priprema

Kora: odvojiti belanca od žumanaca pa belanca umutiti sa šećerom i vanil šećerom, zatim dodati zumanca i ulje pa sve dobro umutiti. Brašno pomešati sa soli i praškom za pecivo, dodati umucenoj smesi i lagano sjediniti, na kraju dodati i mleko. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pecenje i peći 20 minuta na 180 stepeni. Ostaviti da se ohladi pa kora iseci na kockice željene velicine.

Umak: Na laganoj vatri zagrejati slatku pavlaku, dodati izlomljenu čokoladu i mešati da se otopi, zatim dodati šećer i mešati na laganoj vatri dok se šećer ne otopi, na kraju umešati i mleko. Kockice biskvita umakati u umak, a zatim ih uvaljati u kokos.

Savet