

Kocke sa kokosom i kremom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 150 g brašna
- 80 g kokosa
- 80 ml ulja
- 200 g jogurta
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera

Za nadev:

- 200 g krem (eurokrem, nutela)

Priprema

Belanac umutiti sa šecerom, pa dodati žumanca pa još malo mutiti. Zatim dodati ulje, jogurt, kokos promešati pa dodati brašno i prašak za pecivo i sve dobro izjednaciti. Sipati u pleh obložen pek papirom (da bude tanji sloj) i peći na 200 stepeni oko 25 minuta. Ohlaen kolac preseći na dve jednake trake, pa premazati jednu traku kremom pa preko staviti drugu traku i malo pritisnuti da se zalepi za krem. Odozgo premazati još malo krema i posipati kokos.

Savet