

upavci (23)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme priprave: **70** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 250 g šecera
- 1 **čaša (od 2 dl)** mlijeka
- 1 **čaša (od 2 dl)** ulja
- 1 vanilin šecer
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 3 **čaje (od 2 dl)** brašna

Preliv:

- 750 **ml** mlijeka
- 1 **čaša** šecera
- 200 **g** čokolade za kuvanje
- 1/4 (**oko 60 g**) margarina

Još:

- 200 **g** kokosovog brašna

Priprema

Ubutati jaja sa šecerom i vanilin šecerom, mikserom, od 5 do 7 minuta. Zatim dodati mlijeko i ulje, sve fino sjediniti. Na kraju dodati brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Sjediniti. Smjesa je gušća, neka vaš to ne

brine, tako treba da bude. Smjesu izliti u pleh (40×30), peci 10 minuta na 200°C, zatim smanjiti temperaturu na 180°C i peci još oko 20 minuta. Koru ohladiti i sjeci na kocke željene velicine.

Preliv pripremiti tako što cete na laganoj vatri prokuvati mlijeko sa šećerom. Kad mlijeko provri, uz neprestano miješanje, dodati cokoladu i margarin. Kada se smjesa ujednaci, i opet prokuva, skinuti sa šporeta i ostaviti da se malo ohladi, da bude mlaka.

Isjecene kocke uvaljati na kratko u cokoladni preliv, a zatim u kokosovo brašno.

Savet