

# *Ledene kokos kocke*

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 5 jaja
- 5 kašike šecera
- 5 kašike brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1/2 praška za pecivo

### **Za šerbet:**

- 2,5 dl vode
- 250 g šecera
- 1 vanilin šecer

### **Za fil:**

- 8 dl mleka
- 6 kašika brašna
- 100 g šecera
- 100 g kokosa
- 250 g margarina

### **Za cokoladni preliv:**

- 100 g cokolade za kuvanje
- 2 kašike mleka
- 2 kašike ulja
- malo kokosa

## **Priprema**

Kora: Belanca odvojiti od žumanaca i umutiti u cvrst sneg. Zatim postepeno dodavati 5 kašika šecera, muteci dok se šecer ne otopi. Potom dodavati jedno po jedno žumance, mešajuci sve vreme. Na kraju dodati kakao, mešavinu brašna i praška za pecivo, te dobro izmešati varjacom, kako bi se dobila ujednacena smesa.

Tepsiju nauljiti i posuti brašnom, pa sipati u nju pripremljenu smesu za koru. Peci u zagrejanj rerni na 200 C dok ne porumeni.

Dok se kora pece, pripremiti šerbet. Sjediniti vodu, šećer i vanilin šećer i kuvati dok se ne dobije redji sirup. Toplu koru preliti mlakim sirupom.

Fil: U manju posudu sipati 6 dl mleka, dodati šećer i ostaviti da prokljuca. Posebno umutiti preostalo mleko sa brašnom, pa kuvati mešajući, sve dok se ne dobije željena gustina.

U ohladjenu smesu od brašna, dodati margarin i umutiti mikserom. Na kraju dodati kokos i polako promešati varjacom.

Ohladjenu koru premazati pripremljenim filom, a zatim je preliti glazurom od cokolade (otopiti cokoladu sa 2 kašike mleka i dve kašike ulja).

Posuti kokosom.

Kolac ostaviti da se ohladi, a potom iseci na kocke.