

Bounty kocke (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **150 g** mlevene plazme
- **100 g** mlečne cokolade
- **100 ml** mleka

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **100 g** šećera
- **100 g** griza
- **120 g** kokosa

Za preliv:

- **100 ml** pavlake za mućenje
- **100 g** cokolade

Priprema

Priprema kore: U vanglicu pomešati mlevenu plazmu i rendanu cokoladu.

Dodati mleko i sjediniti.

Kalup obložiti pek papirom i ravnomerno rasporediti koru od keksa.

Priprema fila: U posudu usuti šećer, mleko i griz. Staviti na umerenoj temperaturi da se zagreva. Uz stalno mešanje zakuvati fil.

Kuvanom filu dodati kokos i umutiti mikserom.

Fil rasporediti u kalup preko kore. Ostaviti u frižideru da se stegne.

okoldu izlomiti na kockice. Pavlaku zagrejati i voditi racuna da ne provri. Vrucu pavlaku preliteri preko cokolade i mešati da se cokolada otopi. Kad se smesa izjednaci preliteri preko kolaca.

Varatiti na kratko u frižideru da se stegne.

Seci na kocke i poslužiti. Prijatno!

Savet