

Kokos kocke (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kore

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 100 ml ulja
- 200 ml mleka
- 2 kašike kakaoa
- 1 kešicapraška za pecivo
- 200 g brašna

Fil

- 1 l mleka
- 8 kašika griza
- 5 kašika šecera
- 100 g kokosa
- 1 kesica vanil šecera

Priprema

Fil: skuvati mleko sa šecerom i vanil šecerom. Dodati griz i kuvati dok se ne zgusne. Na kraju dodati kokos. Ostaviti da se malo ohladi.

Kore - šomešati brašno, prašak za pecivo, kakao i šecer; dodati ulje i mleko i dobro izmešati. Na kraju dodati jaja i mešati dok ne postane homogena masa.

Podeliti na dva dela. Prvi deo sipati u podmazan pleh i peći 15 minuta na 200 stepeni. Polupecenu koru premazati mlakim filom i sipati drugi deo testa. Peći dalje još 25 minuta.

Ostaviti kolac da se ohladi i potom iseci na kocke.

Savet

Može se preliti glazurom od ?okolade...