

# **Lagane kokos kocke**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **6**belanaca
- **150** gšecera
- **150** gkokosa
- **2** kašikebrašna
- **400** mlmleka

### **Za krem:**

- **6**žumanaca
- **150** gšecera
- **5** kašikagustina
- **1/2** lmleka
- **2**vanile
- **1** margarin

## **Priprema**

Umutiti belanca, dodadati šecer, mutiti još 3 minuta pa dodati brašno i kokos. Promešati i sipati u vecu tepsiju. Ispeceno prelitи mlekom. Umutiti žumanca, šecer gustin i vanilu sa šoljicom hladnog mleka pa to sipati u mleko koje vri i malo prokuvati, oko 2 minuta. Dodati margarin, mikserom umutiti i sipati preko kore u tepsiju. Kada

se ohladi umutiti šlag i premazati.

## **Savet**

Kola je pravo osveženje.