

Kokos štanglice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **16 komada** petit keksa
- **1** šolja kafe
- **4** jajeta
- **9** kašika šecera
- **100 g** čokolade
- **100 g** grožica
- **200 g** mljevene plazme
- **50 g** kokosovog brašna
- **1** margarin
- **maloruma**

Za premazivanje:

- 2 šlag pjene
- **20 g** kokosovog brašna

Priprema

Umutiti bjelanca i 5 kašika šecera u cvrst snijeg. Na pari umutiti žumanca i 4 kašike šecera, pa dodati čokoladu. Kad se čokolada otopi, skloniti sa vatre. Prohladiti, pa dodati omekšan margarin. Petit keks kratko potopiti u jaku crnu kafu, pa složiti po plehu. Grožice potopiti u rum.

Sjediniti kremu od žumanaca i bjelanca. Dodati mljevenu plazmu, grožice, kokosovo brašno, pa sve dobro

umutiti.

Staviti kremu preko petit keksa.

Premazati umucenim šlagom, pa posuti kokosovim brašnom. Dobro ohladiti.

Savet

Po želji u kremu možete dodati i više kokosa!