

Bounty štangle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** brašna
- **150 g** margarina
- **20 g** kakaoa
- **1** prašak za pecivo
- **2** žumanca
- **po potrebi** mleka

Fil od kokosa:

- **6** belanaca
- **150 g** šećera u prahu
- **250 g** kokosovog brašna

Žuti fil

- **4** žumanca
- **2** kesice vanilin pudinga
- **4 dl** mleka
- **250 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu

Preliv od čokolade

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **2 kašike** ulja

Priprema

Zamesimo sastojke za testo sa toliko mleka da dobijemo glatko testo. Podelimo na 2 dela i oklagijom razvucemo na velicinu otprilike 25x35 cm, ili vec ko kakvu tepsiju ima.

U meuvremenu pripremimo fil sa kokosom. Umutimo sneg od belanaca, postepeno dodavajuci šecer u prahu. I na kraju dodamo kokos. Prethodno rastanjeno testo smestimo u tepsiju, namažemo filom od kokosa i preklopimo ostatkom testa, koje smo takoe rastanjili.

Stavimo da se pece na 180 stepeni oko 25 minuta. Izvadimo iz rerne i ostavimo da se potpuno ohladi. Ne vadimo iz tepsije. Žumanca pomešamo sa praškom za puding i malo mleka, mešajuci da ne budu grudvice, dodamo ostatak mleka i skuvamo gustu kremu. Ostavimo da se ohladi. Margarin izmiksamo sa šecerom u prahu i dodamo puding.

Namažemo žuti fil na ohlaen kolac i premažemo cokoladnom glazurom.

Savet