

## ***Kokos kolacici***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Smesa 1:**

- **100 g**šecera
- **1 dl**vode
- **100 g**kokosa
- **50 g**cokolade
- **100 g**keks
- **100 g**margarina

#### **Fil:**

- **2,5 dl**mleka
- **2** jajeta
- **1/2 kesice**pudinga od vanile
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**margarina
- **100 g**šecera
- **50 g**kokosa

#### **Za posipanje:**

- **po potrebi**rendana cokolada ili cokoladne mrvice

### **Priprema**

Prvo spremite smesu 1: vodu i šecer ostaviti da prvri, pa dodati kokos, cokoladu i margarin. Kuvati nekoliko minuta. Kada se smesa ohladi, dodati keks. Ostaviti da odstoji dok spremate fil.

Fil: umutiti jaja sa šecerom, dodati puding i mleko, pa dobro umutiti. Kuvati na laganoj vatri dok se fil ne zgusne. Možete kuvati i na pari. Fil ne treba da vri duže od pet minuta. U vreo fil sipati kokos. U mlak fil, dodavati po kašičicu margarina i mesati dok se ne istopi. Ostaviti fil da odtoji u frižideru oko pola sata ili dok ne oblikujete smesu 1.

Od smese 1 spaviti kuglice željene velicine koje treba pritisnuti prilikom stavljanja u korpice kako bi gornja površina bila ravna.

Poslasticarskim špicem stavljati fil. Posuti cokoladnim mrvicama.

## **Savet**