

Isprobajte ledene, lagane i osvježavajuće kokos kocke

Ukusan kremasti kolač od kokosa i čokoladne puding kreme zaslužit će mjesto na vašem popisu omiljenih deserta

Sastojci:

Kora od kokosa:

- 6 bjelanjaka
- 150 g šećera
- 50 g glatkog brašna
- ½ praška za pecivo
- 80 g kokosa

Preljev za koru:

- 200 ml mlijeka
- 1 vanilin šećer

Krema od kokosa:

- 6 žutanjaka
- 200 g šećera
- 800 ml mlijeka
- 100 g gustina
- 125 g maslaca
- 80 g kokosa

Čokoladna puding krema:

- 600 ml mlijeka
- 100 g šećera
- 2 praška za puding s okusom čokolade
- 100 g maslaca
- 200 ml slatkog vrhnja

Ostalo:

- 300 ml slatkog vrhnja
- 40 g kokosa

Priprema:

Za pripremu kore, bjelanjcima dodajte prstohvat soli i kratko ih miksajte dok se ne zapjene. Postupno dodajte malo po malo šećera i nastavite ih miksati dok ne dobijete čvrsti snijeg. Snijegu od bjelanjaka umiješajte prosijano brašno i prašak za pecivo. Na kraju lagano umiješajte i kokos.

Smjesu rasporedite na dno većeg kalupa za pečenje (30x35 cm) kojeg ste prethodno namastili i pobrašnili. Koru pecite otprilike 20 minuta na temperaturi od 180 °C, dok ne poprimi zlatno žutu boju. Mlijeko prokuhajte s vanilin šećerom pa prelijte preko tek pečene, vruće kore. Kalup malo nagnite lijevo-desno da se mlijeko upije po cijeloj površini kore. Ostavite koru da se hladi.

Za pripremu bijele kreme u loncu pjenjačom izmutite žutanjke, šećer, gustin i malo mlijeka. Dodajte ostatak mlijeka i kuhajte kremu na laganoj vatri dok se ne zgusne, kao puding. Kremu ohladite na sobnoj temperaturi, a zatim ju izmiksajte s maslacem sobne temperature. Na kraju umiješajte kokos.

Za pripremu čokoladne kreme, puding od čokolade skuhaite u mlijeku prema uputama na pakiranju. Naravno, uz dodatak šećera. Ohlađeni puding izmiksajte s maslacem sobne temperature, a zatim pomiješajte s tučenim, slatkim vrhnjem. Ohlađenu koru najprije premažite kremom od kokosa, a zatim čokoladnom puding kremom. Preko čokoladne kreme premažite tučeno slatko vrhnje i ukasite kolač kokosom. Kolač prije posluživanja ostavite nekoliko sati u hladnjaku.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

[Facebook Slatki svijet](#)