

Kokos sarmice



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna

Fil:

- 300 g eurokrema

Preliv:

- 300 ml mleka
- 100 g čokolade
- 125 g margarina
- 5 kašike šecera

Za valjanje:

- 200 g kokosa

Priprema

Izmutiti 4 belanceta, dodati 4 kašike šecera, 4 žumanca i na kraju 4 kašike brašna. Na tepsiju staviti papir za

pečenje pa razliti smesu i staviti da se pece. Kada je kora pecena odmah tako vruću staviti na krpu i uviti u rolat zajedno sa krpom. Ostaviti da se ohladi. Kada se kora ohladila odmotati preseći vodoravno da se dobiju dve uže kore i premazati eurokremom. Svaku namazanu koru urolati i seci na manje parčice željene veličine. U šerpicu staviti mleko i šećer pa staviti na ringlu. Dodati margarin i čokoladu i mešati sve vreme dok se sve lepo ne sjedini i istopi. Skloniti sa vatre, pa rolnice prvo umociti u vruć preliv pa onda uvaljati u kokos.

Savet