

Choco-coco

Sastojci

Biskvit:

- 5 belanca
- 180 g šecera u prahu
- 200 g kokosovog brašna

Krema:

- 5 žumanca
- 150 g šecera
- 100 g maslaca
- 150 g čokolade za kuvanje

Priprema

Belaca čvrsto umutite, dodajući postepeno šećer. Kada dobijete čvrstu penu, dodati kokosovo brašno.

Smesu izlijte na maslacem namazanu tepsiju, pa pecite na temperaturi od 180 C 10 minuta.

U međuvremenu izmešajte žumanca i šećer, maslac i rastopljenu čokoladu, pa mutite dok se smjesa ne zgusne. Dobijenu kremu prelijte preko kolaca.

Kolac ponovno stavite peći na temperaturu od 180 C oko 10 minuta.