

Cokoladne kocke sa kokosom

:))

1 Mrgarin, secer i vanil secer penasto umutiti, pa dodati jedno po jedno jaje u razmacima od par minuta. Brasno, kakao i prasak za pecivo pomesati i sa mlekom dodati, sve dobro izmiksati.

2 Testo sipati u namascen i pobrasnjen pleh (vel. 28—38 cm) i peci 20 minuta na 200°C.

3 Kokos proprziti bez masnoce u teflon tavi, mesati sve dok ne dobijete lepu zlatno zutu boju. Ohladiti.

4 Margarin i secer u prahu penasto izmiksati. Kafu, kakao i rum pomesati u posebnoj zdelici i umesati u kremu.

5

6 Ohladjeni kolac premazati kremom i posuti proprzenim kokosom.

Sastojci:

**** Za testo:

margarina 250 gr

secera 300 gr

vanil secera 1 kesica

jaja 4

praska za pecivo 1 kesica

brasna 300 gr

kakaoa 50 gr

mleka 125 ml

*** Za krem:

margarina 200 gr

secera u prahu 200 gr

kakaoa 50 gr

jake crne kafe 70 ml

ruma 10 ml

kokosa 200 gr

Napomena:

Prijatno!!!