

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.

Napomena:

Prijatno!!!

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