



## Kokosova sladica

Chef IRIS RASPERGER

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Testo:

Jajca, sladkor in aroma vanilije dobro zmešamo. Dodamo moko in tako dolgo mešamo, dokler ni zmes brez grudic. Pečemo 15 min na 180° C.

Krema:

Ko mleko zavre dodamo puding, vanili sladkor in kokos. Kuhamo 2 minuti in pri tem ves čas mešamo. Na koncu dodamo lističe mandljev in fino mletih lešnikov. Pustimo, da se zmes dokončno ohladi, vmes pa večkrat zmešamo, da se ne strdi dokončno. Sladko smetamo zmešamo in dodamo kremo.

Na ohlajeno testo damo kremo.

Za okras potrosimo kokosovo moko ali mandelje.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 2 jedilna žlica sladkorja
- 4 jedilna žlica moke
- 5 dcl mleka
- 2 dcl sladke smetane
- 1 čajna žlica vanilii arome
- 1 kos vanilii puding
- 1 skodelica mandljevih lističev
- 1 skodelica mletih lešnikov
- 1 skodelica kokosove moke