

# Čupavci

## Čoko kokos kocke

12 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



### Sastojci:

#### Za biskvit:

Dr. Oetker Slatki mix  
125 g maslaca (sobne temperature)  
3 jaja  
50 ml mleka

#### Za preliv:

250 ml mleka  
250 g šećera  
125 g margarina  
50 g kakao praha  
40 g čokolade za kuvanje

#### Dekoracija:

150 g kokosovog brašna

- 1 Penasto umutiti 125 g maslaca sa 3 jaja. Dodati 50 ml mleka i Slatki miks, mutiti mikserom max. brzinom 3 minuta, dok testo ne postane glatko. U dublji pleh (20 x 30 cm), prethodno podmazan maslacem i posut brašnom ili obložen papirom za pečenje, sipati testo i poravnati. Peći u donjoj trećini prethodno zagrejane rerne, na 180°C, 25-30 minuta. Pridržavajte se uputstva za vašu rernu! Prohlađen biskvit iseći na kocke.
- 2 Sastojke za preliv rastopiti na srednjoj temperaturi uz mešanje dok ne provri. Kratko kuvati dok masa ne bude homogena. Kocke potapati u prohlađeni preliv, pomoću dve viljuške, pa uvaljati u kokosovo brašno i složiti na tanjir za serviranje.