

Kolačići od kokosa i banana

Idealno za slave i dečije rođendane

1 kolač



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Testo:

3 belanaca

1 prstohvat soli

125 g šećera

0,5 bočica/e Dr. Oetker Arome ruma

200 g kokosovog brašna

150 g banana/e fino mlevenih sušenih

4 kašika/e likera od kokosa (npr.

Batida de Coco)

Umakanje:

200 g čokolade za kuvanje

50 g margarina

1 Priprema:

Belanca i so, uz postepeno dodavanje šećera, umutite u čvrst sneg (zarez nožem treba da ostane vidljiv). Redom dodajte ostale sastojke i dobro umutite. Kašikom za sladoled, prečnika 3 cm, od smese napravite polukugle, pa ih rasporedite na papir za pečenje, kojim ste prethodno obložili tepsiju za kolače. Ostavite dva sata na sobnoj temperaturi da se suše. Stavite tepsiju na sredinu zagrejane rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

Usitnite čokoladu na kockice, pa je zajedno s margarinom uz stalno mešanje rastopite. Ohlađene kolačiće prepolovite i ravnom stranom umočite u otopinu.