

Lažni èupavci

Autor Smoky

Evo jedan brzi recept za kokos-èupavce koji možete umutiti za 10-ak minuta, a osim toga ne morate se muèiti s namakanjem kolaèa u èokoladu i kokos. Probajte, sigurno æe vam se svidjeti.

Smoky nam je postala ovaj jako brzi i jednostavan recept na forumu :

<http://www.mama-mami.com/forum/viewtopic.php?t=11719>Biskvit

- 3 jaja (žumanjci + snijeg od bjelanjaka)
- 13 žlica šeæera
- 13 žlica brašna
- 1 dcl ulja
- 1 kiselo vrhnje
- 1 prašak za pecivo

Napravite biskvit od gornjih sastojaka.

Dakle, prvo napravite èvrsti snijeg od bjelanjaka. U drugoj posudi dobro pomiješate ostale sastojke, pa lagano u tu masu umiješate kuhaèom (!) i snjeg od bjelanjaka - i ispecite u kalupu. Preljev

- 6 žlica vode
- 4 žlice šeæera
- 12,5 dkg margarina
- 10 dkg èokolade
- 10 dkg kokosa

Preljev kuhajte na laganoj vatri, dok se svi sastojci ne otope. Na kraju dodajte kokos i dobro izmiješajte.

Prelijte preko vruæeg biskvita. Vege verzija, bez jaja

Biskvit možete napraviti i bez jaja, prema receptu koji je poslala Danijela_Hrabra :

- 40 dkg oštrog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 20 dkg šeæera
- 12,5 dkg margarina (ili 3dcl ulja)
- 1 vanilin šeæer
- 4 dcl mlijeka

Rastopite margarin i sve dobro izmiješajte... i to je to. Ostatak kolaèa (kremu) napravite prema gornjem receptu.

photo by Smoky

Originalni recept je napisala i slikala Smoky:

<http://www.mama-mami.com/forum/profile.php?mode=viewprofile&u=356>