

# Čupavci



## Potrebni sastojci:

### •Biskvit:

- 4 jaja,
- 200 g šećera,
- 125 g otopljenog maslaca,
- 100-150 ml tečnog jogurta sobne temperature,
- 250 g mekog (glatkog) brašna,
- 1 vrećica (12g) praška za pecivo Dr.Oetker

### •Čokoladni sos:

- 200 ml punomasnoh mlijeka,
- 150 g šećera,
- 125 g maslaca,
- 200 g kvalitetne čokolade za kuhanje,
- 1/2 bočice arome ruma Dr.Oetker

### •Još potrebno:

- 200 g kokos ljuspica,
- pekmez od jagoda,
- 1 vrećica vanilin šećera Dr.Oetker

## Izrada:

### Biskvit:

Prvo pripremiti pleh dimenzija 30x20 cm, podmazati masnoćom ili obložiti pek papirom. Odvojiti bjelanjke od žumanjaka i prvo miksati bjelanjke. Kad se zabijele dodati šećer u nekoliko navrata i miksati nekoliko minuta najvećom brzinom. Smanjiti brzinu miksera i dodati i jedan po jedan žumanjak uz miksanje, a zatim otopljen i prohladen maslac i jogurt i promiješati. Dodati i prosijano brašno i prašak za pecivo. Sve sjediniti u finu jednoličnu smjesu i ravnomjerno rasporediti u pleh te peći u prethodno zagrijanoj rerni na 150°C 20 minuta, pa još oko 8 minuta na 170°C. Pečen biskvit prekriti i ostaviti da se ohladi.

**Čokoladni sos** pripremiti tako što u odgovarajućoj šerpi prvo zagrijavamo mlijeko i šećer dok se sav šećer ne otopi. Smanjiti temperaturu pa dodati i maslac izrezan na kockice i izlomljenu čokoladu. Sve miješati do glatke teksture. Smaknuti sa šporeta, dodati i aromu ruma i ostaviti da se malo prohladi.

Ohlađen biskvit izrerati na željene dimenzije (5x5 cm ili 4x4 cm, biskvit je visok oko 4 cm).

Kolačiće po želji prerezati po visini na polovine i premazati pekmezom od jagoda u koji smo dodali i 1 vanilin šećer. Kolače prvo umakati sa svih strana u čokoladni sos a zatim ih uvaljati u kokos ljuspice (kokos dozirati postepeno).

Prijatno!♥