

Kolac od kokosa, šargarepe, crvenog grejpa i limuna



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- **10 kašika** šećera kristala
- 2 dlmleka
- **10 kašika** ulja
- 2 šargarepe sveže
- **8 kašika** kokosovog brašna
- **20 kašika** pšenicnog brašna
- prstohvatsoli
- **od 1 kom** korica od limuna
- **od 1 kom** korica od crvenog grejpfruta
- **1 kesica** praška za pecivo

Preliv:

- **od 1 kom** sok od limuna
- **od 1 kom** sok i pulpa od crvenog grejpfruta
- **10 kašika** šećera u prahu

Priprema

Umutiti mikserom cvrst sneg od belanaca sa prstohvatom soli.

Umutiti varjacom žumanca sa šećerom, dodati kokosovo i pšenicno brašno, mleko, ulje, narendanu svežu

šargarepu i narendanu koricu dobro opranog limuna i crvenog grejpfruta (sve na sitnu stranu rendeta) i prašak za pecivo.

U masu sa žumancima dodati sneg od belanaca i pažljivo izjednaciti varjacom.

Izruciti masu u uljem podmazan i brašnom posut pleh (35x25 cm) i peci 20-25 minuta na 180 C, da kolac lepo porumeni i odvoji se od zidova pleha.

Iscediti u ciniju sok od limuna i zrelog crvenog grejpfruta, a iz grejpfruta istrugati i pulpu, u to dodati šećer u prahu i malo umutiti mikserom, da se vlakna grejpa usitne i izjednace.

Topao kolac preliti pripremljenom slatko-kiselo-gorkastom glazurom, koja ce mu dati poseban ukus.

Ostaviti da se prohladi, pa seci na kocke ili šnite.

Savet