

okoladni kolac sa kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **40** min

Sastojci

Kora:

- 2 šolje (2 dl)mleka
- 2 šolješecera
- 2 šoljebrašna
- 1 šoljaulja
- 2 kašikekakao
- 1 kesicasode bikarbone

Fil:

- 2,5 dlmleka
- 8 kašikašecera
- 125 gmargarina
- 150 gcokolade
- 150 gkokosa
- 1vanilin šećer

Priprema

Od navedenih sastojaka za koru sve pomešati zajedno.

Razliti u podmazani pleh i peci oko 20 min.

Dok se kora pece, sve sastojke (osim kokosa) rastopiti u šerpi na šporetu, pa kad prokljuca dodati kokos, skinuti sa šporeta, pa preliteri koru.

Preliven kolac dobro rashladiti jer je mnogo ukusniji kad se servira jako hladan, a i lepo se stegne...

Savet