

Bounty kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Kora:

- **125 g**margarina
- **100 g**šecera
- **3**jajeta
- **200 g**brašna
- **2** kašikekakaoa
- **3** kašikemleka
- **1** kašikapraška za pecivo

Sirup:

- **2** kašikešecera
- **100 ml**mleka

Kokos krem:

- **300 ml**mleka
- **3** kašikegriza
- **100 g**šecera
- **100 g**margarina
- **100 g**kokosa

Glazura:

- **200 g** cokolade
- **6 kašikaslatke** pavlake

Priprema

Umutiti margarine i šećer u penastu smesu. Dodavati jedno po jedno jaje, zatim mleko uz neprestano miksiranje. Pomešati brašno, kakao i prašak za pecivo pa dodati smesi. Peci 20 minuta na 180 stepeni. Karamelizirati šećer, pa zaliti mlekom i ostaviti da se otopi na laganoj vatri. Preliti preko gotove kore. Mleko, puter, šećer i griz staviti na vatru i mešati neprekidno dok se ne zgusne. Dodati kokos i dobro sve izmešati. Ostaviti malo da odstoji pa prelimi preko toplice kore. Ostaviti kolac 30 minuta da odstoji u frižideru. Okoladu pomešati sa slatkom pavlakom i staviti na paru da se otopi. Glazurom prelimi kolac.

Savet