# *Kolac Bonžur*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

**Za patišpanj:**

- **2**jajeta
- **150 g**šecera
- **200 ml** mleka
- **100 ml**ulja
- **200 g**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1/2 kesice**praška za pecivo

**Za krem fil:**

- **800 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **7 kašika**griza
- **100 g**kokosa
- **200 mlMoja Kravica Kuhinjica pavlake**
- **za kuvanje**

## Priprema

Staviti mleko i pavlaku da provri sa šecerom i vanilin šecerom.

Ukuvati griz pa dodati kokos. Promešati dobro i ohladiti.

Umutiti jaja sa šecerom, pa polako varjacom dodati ostale sastojke za koru.

Pola smese sipati u pleh pa peci 10 minuta na 200 C.

Izvaditi pleh iz rerne pa sipati fil. Preko fila sipati ostatak testa. Vratiti pleh u rernu i peci još 20 minuta. Kad se ohladi iseci kolac.

## Savet