

Kolac Louise



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g putera na sobnoj temperaturi
- 3/4 šoljekastor šecera
- 3 velika jaja, odvojeno žumace i belance
- 2 šoljebrašna
- 2 kašicicapraška za pecivo
- 1/2 kašicicevanile
- 3/4 šoljedžema (ja sam koristila od fedžoje, jer ga dosta imam, vi možete od kajsije)

Za vrh fil od kokosa:

- 3 belanca
- 1/4 šoljekastor šecera
- 1 1/4 šoljenesladjenog rendanog kokosa
- 1 kašicicavanile

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo umutimo žumanca i jaja. Dodamo puter i vanilu.

Zatim dodamo prašak za pecivo i brašno.

Kada smo sve izmiksali, testo bude grudvasto. Stavimo u posudu u kojoj ce se peci. Pecemo 15 minuta na temperaturi od 200 stepeni celzija.

Dok se testo pece pripremimo kokos fil.

Umutimo cvrst šne od belanca i dodamo pri kraju šecer i vanilu. Sipamo kokos koji pažljivo umešamo u šne.

Prvo kolac dok je još vruć, premažemo džemom.

Zatim stavimo na vrh kokos fil.

Vratimo u rernu i pecemo još 10 minuta na 200 stepeni celzija.

Savet

Louisa kola je jedan od starih kolaa koji se na Novom Zelandu pravi. Podloga od tanjeg testa na kojoj je džem i gornji fil od kokosa. Vrlo rado ga pravim i još radije jedem.