

Kolac sa kokosom (2)



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 1 šoljašecera
- 1 šoljabrašna
- 1/2 šoljeulja
- 1/2 šoljemleka
- 2 kašikekakaoa
- 1prašak za pecivo

Za fil:

- 1/2 l mleka
- 8 kašikašecera
- 4 kašikegriza
- 100 gkokosovog brašna

Priprema

Penasto ulupati jaja sa šećerom, pa dodati mleko i ulje. Sve dobro izmiksati.

Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom.

Polovinu smese za koru staviti u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanoj rerni na 180 C. Ispeci dopola.

Zagrijati mleko i šecer, pa kada provri, dodati griz i kuvati da se zgusne. Skloniti sa vatre, pa dodati kokosovo brašno.

Manji deo fila ostaviti sa strane, a preostalim filom premazati delimicno ispecenu koru. Potom preko fila staviti i drugi deo smese za koru, pa vratiti u rernu da se do kraja ispece.

Kolac izvaditi iz rerne, premazati ga ostatkom fila, pa posuti kokosom. Dekorirati po želji.

Savet

Ovaj kola je prava stvar za ljubitelje kokosa!!! :-)