

Kokos kolac (5)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5** bjelanaca
- **300** g šecera
- **150** g brašna
- **150** g kokosa
- **1/2** kesice praška za pecivo

Za krem:

- **5** žumanaca
- **5** kašika šecera
- **3** kašike brašna
- **1** kesica puding od vanile
- **1/2** l mlijeka
- **1/2** margarina

Priprema

Kora: Umutiti 5 bjelanaca sa šecerom, dodati brašno, kokos i pola kesice praška za pecivo i dobitete homogenu, malo ljepljivu smjesu. Rasporediti je u pleh/vatrostalnu ciniju i peci dok stranice i odozgo ne porumeni, na temperaturi od oko 180 C.

Dok se kora peče, umutiti krem. 5 žumanaca zamutiti sa 5 kašika šecera. Posebno razmutiti u malo mlijeka puding od vanile sa brašnom, pa dodati u smjesu sa žumancima i skuvati u 1/2 l mlijeka (dok se ne zgusne, kao

puding). Kad je krem skuvan, ostaviti da se ohladi, pa u ohlaen krem umutiti pola pjenasto umucenog margarina.

Koru premazati kremom, a odozgo posuti kokosom ili cokoladom. Ostaviti sat-dva u frižideru i servirati.

Savet

Kod pripreme kreme, potrebno je još nekih par kašika mlijeka, jer u posebnoj posudi razmutite puding sa brašnom u malo mlijeka, a onda kuvate u tano pola litra :-)