

****Ljubicanstveni* kolac***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za piškotu:

- 3 jajeta
- 2 šolje (od 2 dl) šecera
- 1 šoljaulja
- 1 šoljajogurta
- 2 šoljebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kesicavanilin šecera
- 100 g seckanih oraha
- 4-5 kašikaljubicastog kokosa

Za šerbet:

- 200 g šecera
- 250-300 ml vode

Za fil:

- 900 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 7 kašika šecera
- 4 kašike seckanih oraha
- 2-3 kašike ljubicastog kokosovog brašna
- 50 g belog kokosovog brašna
- 1/2 margarina

I još:

- **1 kesica**šlag krema od vanile
- **maloljubicastog** kokosovog brašna (za posipanje)

Priprema

Za piškotu: Penasto umutiti jaja i šećer, pa zatim dodati ulje, jogurt, brašno pomešano sa praškom za pecivo, orahe i ljubicasto kokosovo brašno. Još malo mutiti, pa istresti smesu u nauljen pleh. Peci na 180 C, da piškota fino porumeni.

Za fil: Skuvati puding u zaslaenom mleku. Kada se smlaci, dodati obe vrste kokosovog brašna, ohladiti, pa sjediniti sa penasto umucenim margarinom.

Skuvati šerbet, pa prelići ohlaenu piškotu. Ostaviti da upije, pa premazati filom. Ceo kolac premazati umucenom šlag kremom i posuti ljubicastim kokosovim brašnom.

Savet