

# **Beli kolac od kokosa**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastoјci**

### **Testo:**

- 7jaja
- **300** gšecera
- **4** kašikevode
- **2** kašikeulja
- **400** gbrašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo

### **Fil:**

- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicavanilin pudinga
- **5** dlmleka
- **2** kašikešecera
- **1** kašikabrašna
- **3** dlslatke pavlake
- **100** gkokosovo brašna
- **1** kašicicalimunove kore

### **Dekoracija:**

- **100** gkokosovog brašna
- **1**vanilin šecer

## **Priprema**

Odvojimo žumance i belance, žumancetu dodamo vodu, ulje, dobro ih pomešamo. Belance sa secerom napravimo penu. Brašno pomešamo sa praškom za pecivo i polako pomešamo testo. Pleh spremimo obložen pek papirom i pecemo oko 30-40 minuta.

Dok se pece pravimo fil. Za fil spremimo puding. Puding prah, šećer, vanil šećer i brašno pomešamo i dodamo malo mleka i izmešamo da nebude grudvice. Ostatak mleka pocnemo da grejemo, kad skoro vri sipamo smesu koju smo izmešali i skuvamo na gusto. Kad se malo ohladi dodajemo limunovu koru i ostavimo da se ohladi skroz. Dok se ohladi fil slatku pavlaku izmutimo mikserom i umesamo kokosovo brašno na kraju dodajemo u rashladjeni puding. Piškolu secemo na dva delada budu dve jednake kore i napunimo sa polovinom fila, ostatak fila ide na površinu i sa strane i rasipamo na površinu kokosovo brašno.

## **Savet**