

Kuvana jaja



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kolace:

- **500 ml** mleka
- **20 kašika** šecera
- **10 kašika** gustina
- **125 g** margarina
- **150 g** kokosa
- **po potrebi** žuta prehrambena boja

Za ukrašavanje:

- **po potrebi** kokosa

Priprema

Gustin rastvorite u 200 ml hladnog mleka, pazeci da ne ostanu grudvice. Ostatak mleka zagrejte zajedno sa šecerom, pa kad prokljuca dodajte rastvoreni gustin i uz stalno mešanje skuvajte gusti krem.

Sklonite sa vatre i dok je još toplo dodajte margarin i kokos, pa dobro izmešajte i pustite da se ohladi.

Odelite 1/3 smese i dodajte žutu boju, dok ne dobijete željenu nijansu. Od ove smese napravite kuglice, tj. žumanca, a potom ih obložite belom smesom, pritom formirajući jaje. Uvaljajte u kokos.

Ostavite pripremljena jaja u frižider da se dobro stegnu, pa presecite na pola ili na četvrtine. Od ove količine

sastojaka ja sam dobila 20 "kokošijih" jaja :). A ovako to izgleda na tanjiru :) Uživajte!

Savet

Kolai su pogodni i za zamrzavanje. Izvadite iz zamrzivaa oko 10 minuta pre posluživanja, pa presecite ili još lakše - zaledite ih ve iseene.