

Pahuljica kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **2**jaja
- **100** gbrašna
- **50** gmargarina
- **4** kašikešecera
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **2** kašikekakaoa
- **5** kašikamleka

Fil:

- **100** gkokosa
- **250** mlmleka
- **4** kašikešecera
- **250** mlslatke pavlake
- **3** štanglecokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Otopiti maslac sa malo mleka pa sipati u smesu i umutiti da se dobije glatko testo. Sipati u obloženi manji pleh, pa peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Ostaviti da se biskvit malo ohladi, pa ga poprskati sa malo mlakog mleka.

Staviti mleko sa šecerom da provri, pa preliti vrelim mlekom kokos. Ostaviti da se ohladi. Umutiti slatku

pavlaku.

Kada je smesa sa kokosom ohlaena, pomešati je sa dobro umucenom slatkom pavlakom, pa filovati ohlaeni biskvit.

Otopiti cokoladu sa 2 kašike mleka, pa prelitи kolac. Ostaviti u frižideru najmanje 1h da se dobro ohladi pre služenja.

Savet