

## **Kokos kolac**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **200 g** griza
- **200 g** kokosa
- **200 g** šeceta
- **0,5 l** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **malomašlaca**

#### **Za fil:**

- **2 kesice** pudinga od vanile
- **7 dl** mleka
- **2 kesice** šлага

#### **Za sirup:**

- **2,5 dl** vode
- **250 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

### **Priprema**

Rernu zagrejte na 250 stepeni. U dubljoj ciniji pomešajte griz, kokos, šecer, prašak za pecivo i jogurt.

Manji pleh premažite maslacem i sipajte u njega pripremljeno testo.

Smanjite temperaturu rerne na 180 stepeni i pecite 20 minuta. Za to vreme prokuvajte vodu, šefer i vanilin šefer, kada prokljuca ostavite da vri još 5 minuta.

Pecenu koru izvadite iz rerne, prelijte je vrelim sirupom, pa je ostavite da se ohladi.

Za fil: U 7 dl mleka skuvajte puding od vanile, po uputstvu sa kesice i ostavite da se ohladi.

Ohlaenu koru premažite pudingom preko njega, stavite šlag umucen sa mlekom. Kolac stavite u frižider da se dobro ohladi pre služenja.

### **Savet**