

Kokos kolac (8)



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 50 gšecera
- 100 gMenaž cokolade
- 1 dlulja
- 2 dlmleka
- 200 gbrašna
- 1prašak za pecivo

Fil:

- 1 lmleka
- 150 gšecera
- 7 kašikagriza
- 100 gbele cokolade (po želji a nije neophodno)
- 200 gkokosovog brašna

Glazura:

- 100-200 gMenaž cokolade
- 7 kašikaulja

Priprema

Prvo skuvajte fil tako što ce te u prokuvano mleko na niskoj temperaturi istopiti šećer, dodati griz pa kad se zgusne dodati 100 grama bele čokolade ako želite i sklonite sa ringle pa umešajte kokosovo brašno (izdvojiti malu količinu za posipanje kolaca odozgo).

Rernu uključite na 170 stepena.

Umutiti jaja i šećer pa postepeno dodavati mleko, ulje, brašno, otopljenu Menaž čokoladu i prašak za pecivo.

Polovinu tamne mase staviti na pek papir koji ste stavili u dublju tepsiju i pecite 7 minuta tj. dok se uhvati tanka korica pa izvaditi iz rerne i odozgo staviti beli fil pa drugu polovinu tamne mase. Vratiti u rernu i pecite još 7 minuta.

Odozgo stavite glazuru koju ste napravili tako što ste na niskoj temperaturi istopili Menaž čokoladu sa uljem. Pospite kokosom.

Prijatno!

Savet