

Kokos kolac (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 200 ml mleka
- 100 ml ulja
- 15 kašika brašna
- 100 g Menaž čokolade
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g šećera

Za fil:

- 1 l mleka
- 100 g šećera
- 7 kašika griza
- 200 g kokosa

Priprema

Fil skuvati prvo: Skuvati griz u mleku tako što stavimo mleko da prokuva, zatim dodamo griz i šećer. Kuvati na laganoj vatri oko deset minuta, dodati kokos i ostaviti da se prohladi. Kora: Odvojite belanca od žumanaca: Belanca umutite u cvrst sneg. Žumanca umutiti sa šećerom pa dodavati postepeno ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo i 100 g rendane cokolade menaž, zatim dodajte umucena belanca. Pažljivo varjacom sjedinite smesu. Tepsiju dimenzija 25x34 cm nauljimo i pospemo brašnom, izlijemo pola smese za kore i запеćemo na 180 stepeni oko 10 minuta ili dok ne vidite da se uhvatila korica. Po kori rasporediti fil, preliti ostatkom kokos smese i vratiti u rernu. Peci još oko 20 minuta da se ispece i gornja kora. Odozgo pospite kokos.

Savet