

# **Kokos kolac sa kivijem**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **5** belanaca
- **5** kašika šecera
- **5** kašika pšeničnog brašna
- **50** g kokosovog brašna
- **1** kašica cica praška za pecivo

### **Prelivanje kore:**

- **2,5–3** dl mleka
- **8** kašika šecera
- **1** kesica vanilin šecera

### **Za krem:**

- **5** žumanaca
- **8** kašika šecera
- **6** kašika brašna
- **7** dl mleka
- **100** g margaferina
- **1** kesica vanilin šecera
- **3-4** kivija

## I još::

- **200 g** slaga u prahu
- **2 dl**vode ili mleka

## Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca, pa dodavati kašiku po kašiku šecera, uz mucenje. Dodati pšenicno i kokosovo brašno i prašak za pecivo, pa lagano sjediniti masu varjacom.

Izruciti masu u podmazanu i brašnom posutu tepsiju (dim 25x20 cm) i ravnomerne rasporediti.

Peci u zagrejanoj rerni oko 10 minuta na 160 stepeni, pazeci da se kora ne prepece.

Zagrejati mleko sa šecerom i vanilin šcerom do kljucanja.

Kada je kora pecena, preliti je vrelim zaslaenim mlekom i ostaviti da kora upije mleko i da se ohladi.

Dok se kora hlađi, pripremiti krem. Odvojiti oko 1-1,5 dl mleka, a ostatak staviti da provri. Umutiti žumanca sa šcerom, dodati brašno i razmutiti, postepeno dodajuci odvojeno hladno mleko i muteci, da se dobije glatka retka masa. Kada mleko provri, smanjiti temperaturu i razmucena žumanca lagano sipati u mlazu u vrelo mleko i kuvati oko 15 minuta, da se krem zgusne. Skinuti sa plotne i ostaviti da se malo prohladi, pa u ohlaen krem dodati margarin i vanilin šcer, muteci da masa postane glatka. Ostaviti krem na hladno mesto i povremeno promešati.

Kivi oljuštiti i iseckati na kockice.

U ohlaen krem dodati iseckan kivi i izmešati.

Krem sa kivijem rasporediti preko ohlaene natopljene kore.

Umutiti cvrst šlag sa vodom ili mlekom i rasporediti preko krema.

Ostaviti kolac u frižider da se malo prohladi. Seci na kocke.

## Savet

Voni i kremast kola za svaku priliku...