

## *Kolac sa kokosom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- 2 jajeta
- 2 kašike kakaoa
- 2 dl mlijeka
- 1 dl ulja
- 100 g šećera
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Za kremu:**

- 1 l mlijeka
- 5 kašika šećera
- 7 kašika griza
- 200 g kokosa

### **Priprema**

**Biskvit:** U posudu stavimo 2 jajeta i promješati, pa dodati šećer i još malo promješati, zatim dodati mlijeko i ulje pa promješati. Dodati brašno i kakao pa promješati da ne bude grudvica. Zatim kada ste dobro izmješali dodati prašak za pecivo i izmješati. Zatim obložiti tepsiju (pleh) papirom za pečenje i sipati pola smjese za biskvit i peći na 170 stepeni nekih 5-6 minuta da se uhvati korica, zatim izvaditi i preko tog biskvita rasporediti fil pa odozgo ostatak biskvita i staviti još peći na 170 stepeni oko 7 minuta. **Fil:** Mlijeko stavimo da prokuha kada je prokuhalo, smanjimo temperaturu. Dodati šećer i promješamo, pa dodati griz i mješati dok se griz ne skuha. Kada se je griz skuha ukloniti posudu sa šporeta i dodati kokos u fil i promješati. Ukrasiti čokoladnom

glazurim ili samo posuti kokosom.

## **Savet**