

Kokosova Pita



Sastojci

Za 1 koru je potrebno:

- 7 kasika brašna
- 7 kasika šecera
- 7 kasika kokosa
- 7 kasika mleka
- 7 kasika ulja
- 1 jaje
- 1 prašak za pecivo
- 1 narendana kora od 1 limuna

Potrebno je:

- Za ovu Pitu trebaju vam 2 takve kore.

Za fil je potrebno:

- 1 litra mleka
- 2 vanil pudinga
- 5 kasika brašna
- 250 g margarina

Za grnji deo kolaca je potrebno:

- 2 vanil krem šlaga

Priprema

U posudu za mucenje staviti sve sastojke za 1 koru dobro umutiti sa mikserom. Cetvrtastu manju tepsiju obložiti sa papirom za pecenje i smesu rastanjiti po tepsiji i peci na 200 stepeni oko 15 do 20 min. Ispeci 2 kore.

Fil: Skuvati mleko i skloniti sa vatre. Vanil puding i šecer po ukus koliko ko voli slatko i 5 kašika brašna razmutiti u malo mleka da se dobije glatka masa. Mleko vratiti na vatru i sipati puding masu u njega mešati dok god fil nebude dobio svoju gustinu.

Kad je fil gotov ostaviti ga na hladno. Kad je fil mlak umuti u njega sa mikserom 250 g margarina i filoavati koru.

Sav fil istresti na doljnu koru pa odozgo staviti 2 koru i na gornju koru i okolo sa strana ukrasiti sa vanil krem šlagom.

Možete odozgo i okolo kolaca posuti kokosovo brašno. Kolac je veoma jednostavan i brz za napraviti, a mogu vam reci i veoma ukusan.