

Kolac sa kokosom (6)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **120 g**omekšalog margarina
- **120 g**šecera
- **2**jajeta
- **300 g**brašna
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **1/3 kašice**praška za pecivo

Za premazivanje korice:

- **250 g**marmelade od kajsija

Mrvicasto testo sa kokosom:

- **60 g**margarina
- **5 kašika**šecera
- **9 kašika**mleka
- **120 g**kokosa

Priprema

Kora: U vanglicu staviti omekšali margarin, dodati šecer, sa vanilom, i umutiti. Ubaciti jaja i sjediniti. Na kraju dodati brašno sa pecivom. Rukom zamesiti. Dodati samo malo brašna da bi se testo oformilo u vidu lopte (i dalje treba da ostane lepljivo). Testo staviti u odgovarajucu, pobrašnjenu, posudu, prekriti je samolepljivom

folijom i ostaviti u frižider, oko pola sata.

Mrvicasto testo sa kokosom: U šerpicu staviti margarin, šećer i mleko, pa staviti na vatru. Kada su se margarin i šećer rastopili dodati kokos i dobro promešati. Skloniti sa vatre.

Uzeti pleh, vel. 35x20cm, i dno obložiti pek papirom. Izvaditi testo iz frižidera i staviti ga na, pobrašnjeni, radni sto. Posuti testo sa brašnom, pa oklagijom ga razviti u veličini pleha, u kome će se kolac peci.

Razvijeno testo prebaciti u pleh i, dodatno, rukom formirati koru. Koru premazati marmeladom od kajsija. Preko marmelade, ravnomerno, rasporediti mrvice od kokosa.

Kolac staviti da se peče, u, prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Kolac peci 35 minuta. Kada kokos dobije blago rumenu boju, kolac prekriti alu folijom i ispeci do kraja.

Ovo je jedan stari kolac, koji već duže vreme nameravam da napravim, a našla sam ga u kuvaru moje majke. Konacno sam ga napravila i, svako, ko ga proba videće da nepravедno zapostavljamo stare, isprobane, recepte naših baka i majki. Ovo je samo jedan od dokaza koliko su ti kolaci ukusni.

Savet