

Kokos romansa



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 **cašemleka**
- 2 **cašešecera**
- 2 **cašebrašna**
- 1 **cašaulja**
- 2 **kašikekakao**
- 1 **mala kesica**sode bikarbone

Fil:

- 20 **kašikamleka**
- 10 **kašikašecera**
- 120 **g**margarina
- 150 **g**cokolade
- 150 **g**kokosa

Ostalo:

- 100 **g**cokolade
- 3 **kašikeulja**
- 3 **kašike**kokosa

Priprema

U posudu za mucenje staviti: mleko, šecer, ulje, kakao, sodu bikarbonu, i na kraju brašno. Ukljuciti mikser i prvo najmanjom brzinom izmutiti sve sastojke, a zatim povećavati brzinu. Mutiti dva-tri minuta. Testo je malo ree, ali kada se ispece bude baš onako kako treba. Kolac je socan i veoma ukusan.

Kada se kora ispekla ostaviti je sa strane dok se sprema fil.

U šerpicu staviti mleko, i šecer. Kada se šecer istopi dodati margarin i 150 g cokolade. Mešati na tihoj vatri da se sve lepo istopi i sjedini.

Skloniti sa vatre pa umešati kokos. Odmah tako vruce sipati preko kore i nožem lepo poravnati.

U šerpicu staviti cokoladu i ulje pa istopiti na pari. Preliti cokoladom preko fila.

Još dok se cokolada nije stegla posuti kolac kokosom. Kada se dobro ohladi i stegne iseckati kolac na štanglice.

Savet

Ja sam sastojke merila u aši od jogurta.