

Kokos-mango kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **4**jajeta
- **100** gbrašna
- **3** kašikekakaa
- **1** kašikakokosa
- **150** gšecera
- **1** šoljaulja
- **1** šoljavode
- **1** kesicapraška za pecivo

Fil I:

- **500** mlmleka
- **3** kašikebrašna
- **1** kašikagriza
- **150** gkokosa
- 1margarin

Fil II:

- **3 kašikekakaa**
- **200 ml vode**
- **2 kašikegriza**
- **1 mango**
- **50 g šecera**

Priprema

Kore: Umutiti jaja sa šecerom. Dodati vodu i ulje i dobro umututi. Prosejati brašno, prašak za pecivo i kakao. Dodati u smesu i dobro umutiti. Na kraju dodati kokos. Obložiti pleh pek papirom i ispeci dve kore na 200 stepeni. Fil I: staviti mleko i šecer da se greju. Odvojiti malo mleka i umutiti brašno i griz. Kad provri dodati i skuvati fil dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin penasno pa dodati u ohlaen fil i umutiti. Dodati kokos i izmešati. Fil II: staviti vodu i šecer da provre. U malo vode umutiti kakao i griz pa skuvati fil. Staviti u pleh jednu koru pa prelit fil I. Staviti drugu koru pa poreati iseckan mango i prelit fil II. Ostaviti dobro da se ohladi pa seci.

Savet