

Socni kokos kolac



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 2 **caše (2 dl)**jogurta
- 1 **caša**kokosa
- 1 **caša**griza
- 3/4 **caše**šecera
- 1 **kesica**praška za pecivo

Sirup (preliv za koru):

- 3 **dl**vode
- 4 **kašike** šecera
- 1 **kesica**vanilin šecera

Za fil:

- 1 **lmleka**
- 3 **vanila** pudinga
- 100 **g**bele cokolade
- 5 **kašika**šecera

Za dekoraciju:

- 1 **kesica**šlag krema vanila
- 150 **ml**mleka

- kokos (za posipanje)

Priprema

Prvo skuvajte sirup tako što ćete staviti vodu sa šećerom da provri i od trenutka ključanja, smanjiti temperaturu i kuvati 5 minuta. Zatim ostaviti da se skroz ohladi.

Za koru sve sastojke sjedinite varjačom, pa prespite u pouljen i pobrašnjen pleh (20x30 cm) i peci na 180 stepeni, 20 minuta. Vrelu koru preliti ohlaenim sirupom.

Za fil stavite mleko sa šećerom da prokuva, (odvojte 2 dl mleka i izmešajte puding). Kada mleko provri sipati puding i mešajte dok ne dobijete gustu masu. Sklonite sa šporeta i dodajte čokoladu lomljenu na kockice i mešajte dok se ne otopi. Prohlaen fil sipati preko vruće kore. Kada se kolac ohladi umutite šlag po uputstvu i po želji odozgo posuti kokos.

Savet

Brz, soan, a pre svega ukusan kola.