Harise (socni kolac sa kokosom)

težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **270 g**šecera
- **150 g**kokosa
- **1/2 l**jogurta
- **140 g**palente
- **80 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivi
- **1 kesica**vanil šecera

Sirup:

- **360 g**šecera
- **1/2 l**vode
- **1/2**limuna (sok)

Ostalo:

- **50 g**sitno iseckanog lešnika

Priprema

Ovaj divni recept sam videla na fb (od Ksenije Veljkovic, iz grupe Kuvanje je lako... to može svako!!!). U originalnom receptu mere su date u cašama. Ja sam to prenela u merne jedinice jer, meni licno, je tako sigurnije.

Ja sam pravila pola mere i sirup sam, morala, malo da promenim, da bi mi kolac bio socan.

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti, uz postepeno dodavanje mešavine šecera i vanil šecera, u cvrsti šam. Dodavati, jedno po jedno, žumance i mutiti da se dobije, penasta, smesa.

Zatim dodati jogurt i sjediniti. U posebnoj posudi sjediniti palentu, brašno i prašak za pecivo. Smesu sa brašnom dodati u testo i umutiti, na kraju ubaciti kokosovo brašno i sjediniti ga sa ostalim sastojcima.

Uzeti pleh, vel. 35x20cm, i podmazati ga uljem. Pleh posuti brašnom, i rukom, blago, udarati po plehu, da bi se brašno rasporedilo po celom plehu. Ostatak brašna istresti. U pripremljeni pleh sipati testo, ravnomerno ga rasporediti i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Peceni kolac izvaditi i ostaviti da se prohladi.

Sirup: U dublju posudu staviti šecer i vodu, pa staviti na vatru. Sirup kuvati, od momenta kljucanja, 10 minuta, na srednjoj temperaturi (poklopljeno). Skloniti sa vatre i dodati sok od, sveže isceenog, limuna. Ostaviti da se sirup ohladi.

Prohlaeni kolac iseci na kocke i preliti sa hladnim sirupom. Ostaviti da kolac upije sirup, pa ga posuti sa mlevenim lešnicima. Kolac ostaviti u frižider, da se dobro ohladi, pa ga poslužiti.

Savet