

# **Brzi kolac sa kokosom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Za biskvit:**

- **4**jajeta
- **12** kašikašecera
- **12** kašikabrašna
- **1** dlmleka
- **1** dlulja
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašikakaka

### **Za kremu:**

- **500** mlmleka
- **100** gkokosovog brašna
- **4** kašikeoštrog brašna
- **4** kašikešecera

## **Priprema**

U zdelu staviti jaja i šecer, mutiti sa mikserom dok se masa ne udupla i otopi šecer, to ce te prepoznati kad smesa postane fina glatka i svetla. Potom dodati mleko, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano kašikom umešati u smesu od jaja i šecera. Smesu podeliti u zdele da bude približno ista kolicina. U jedan deo smese stavite kakao i izmešate, u drugi ne, ostaje žut. Na tepsiju stavite papir za pecenje izlite tamnu smesu i stavite peci u toplu rernu na 180 stepeni, ali ispeci do pola. Napravite kremu: odvojite malo mleka i umešajte brašno, da bude bez grudvica. Stavite kuvati mleko, dodajte šecer, kad provri, sipajte brašno i mešajte da vam ne zagori, kad se krema zgusnula umešajte kokos. Izvadite koru iz rerne, prelite sa kuvanom kremom i drugim

delom smese za biskvit... žutim. Vratite u rernu i ispecite kolac do kraja. Ukoliko želite cokoladnu glazuru otopite 100 g cokolade sa 3 kašike ulja i prelite preko ohlaenog kolaca ili samo šecer u prahu, a može i šlag, kako volite.

### **Savet**