Kolac sa makom i kokosom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **9**belanaca
- **200 g**šecera u prahu
- **3 vrhom pune kašike**brašna
- **200 g**mlevenog maka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**vanilin šecer
- **1 kašicica**rendane limunove korice

Fil:

- **9**žumanaca
- **200 g**šecera
- **2**vanilin šecera
- **5 kašika**brašna
- **150 g**margarina
- **500 ml**mleka
- **80 g**kokosovog brašna

Za glazuru:

- **150 g**cokoladne glazure
- **3 kašike**slatke pavlake

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg, pa im dodati šecer u prahu i vanilin.

Pomešati brašno sa praškom za pecivo i dodati belancima.

Umešati mleveni mak i rendanu limunovu koricu.

Ujednaciti smesu i podeliti na tri dela. Pleh obložiti pek papirom i ispeci tri korice. Peci na 160 stepeni 10-15 minuta, u zavisnosti od pecnice.

Za fil žumanca izmiksati sa šecerima, dodati brašno i malo mleka, sjediniti, pa sve zakuvati u preostalom mleku, da se dobije smesa gusta kao puding. Skloniti sa ringle, malo prohladiti, pa umešati margarin isecen na listove. Ujednaciti smesu i dodati kokosovo brašno. Ohladiti fil.

Fil podeliti na dva dela i premazati korice. okoladnu glazuru pomešati sa zagrejanom pavlakom, prohladiti i preliti kolac. Posuti kokosovim brašnom.

Savet