

oko-kokos kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 13 kašika šecera
- 13 kašika brašna
- 100 ml ulja
- 180 ml kisele pavlake
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 6 kašika vode
- 4 kašike šecera
- 125 g margarina
- 1 kašica čokoladne glazure
- 100 g kokosa

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom u cvrst šam. Žumanca penasto umutiti, pa dodati ulje, kiselu pavlaku i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kašikom dodavati sam od belanaca i sve lepo sjediniti. Sipati u tepsiju obloženu pek-papirom.

Pokriti alu folijom i peci 20 minuta na 200 stepeni.

Istopiti margarin, zatim dodati šećer pa mešati dok se ne istopi. Na kraju dodati vodu i sačekati da provri. Skloniti sa šporeta i dodati čokoladnu glazuru i kokos. Sipati preko kore...

...i ostaviti da se stegne. Iseci i poslužiti.

Savet