oko kokos kolac

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Fil:

- **1 l**mleka
- **100 g**šecera
- **100 g**griza
- **200 g**kokosa

Kora:

- **250 ml**mleka
- **100 g**šecera
- **2**jajeta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 ml**ulja
- **50 g**kakao
- **200 g**brašna (meko)

Dekoracija:

- **200 g**cokoladne glazure
- **po želji**jagode (ili višnje)
- **po želji**kokos

Priprema

Fil: Mleko prokuvati u velikoj šerpi. Nakon toga dodati griz pomešan sa šecerom i mešati dok se masa ne zgusne. Skloniti sa vatre i dodati kokos. Ostaviti da se ohladi.

Kora: Penasto umutiti belanca uz postepeno dodavanje šecera. Dodati žumanca i sve sjediniti. Potom postepeno dodavati ulje i mleko. Na kraju dodati brašno, prašak za pecivo i kakao i sve dobro sjediniti kašikom.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Pleh obložiti pek papirom i staviti jedan deo smese za koru (najbolje oko polovine). Peci 10 min, nakon toga izvaditi iz rerne i staviti ohlaen fil preko. Preko fila staviti ostatak smese za koru i sve peci još 25 minuta.

Kada je kolac gotov i ohlaen, obrnuti pleh na poslužavnik tako da je donja kora sada gore.

Pripremiti cokoladnu glazuru prema uputstvu sa pakovanja i preliti kolac.

Kolac ukrasiti kokosom i jagodama (ili višnjama), po želji. Ostaviti da se stegne i ohladi.

Seci na kocke srednje velicine. Prijatno!

Savet