

Kokos kolac

Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 16 kašika šecera
- 200 g kokosa
- 100 g cokolade
- 1 margarin
- 2 šlaga

Priprema

Kora: 8 belanaca umututi, sa 8 kašika šecera. Kada se napravi šne dodati polako 200 g kokosa.

Smesu staviti u pleh i peci u pecnici na 200 stepeni, pa pri kraju spustiti na 150 stepeni.

Krem: 8 žumanaca umutiti, sa 8 kašika šecera. Posebno na šporetu istopiti 100 grama cokolade i jedan margarin. Sjediniti te dve mase.

Kada je kora gotova, preliti krem preko kore (ne vaditi iz pleha u kome se pekla kora).

Na kraju umutiti 2 šlaga i staviti ga preko krema kada se ohladi. Ohladiti kolac u frižideru. Prijatno!