

Savršen kolac



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 2 dl šecera
- 1 dl vode
- 2 dl brašna
- 1 vanilin šećer
- 1 kesica praška za pecivo
- Glazura:
- 100 g margarina
- 1 dl šecera
- 2 vanilina šecera
- 1 žumance
- 150 g kokosa

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati vodu i vanilin šećer, brašno i prašak za pecivo sve sjediniti. U okrugli kalup premažemo cvrstim margarinom donji dio i sa strane i posuti kokosom dno i sa strane, izliti smesu u kalup i peci 20 minuta na 180C. Kad se kora malo ohladi. Napraviti glazuru. Istopiti margarin i dodati šećer pomešati dobro, dodati vanilin šećer sve miješati da se sjedini. Skloniti sa šporeta da se malo hladne pa pomešati žumance dobro sjediniti. Na toplu koru preliti glazuru toplu. Posuti kokosom.

Savet

Glazura mora da se ohladi da nije vrela pa tek da se žumace doda, ako stavite žumace u vrelu glazuru nee vam valjat. :)