

# **Japanski kolac (posno)**



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **200 mlkljucale vode**
- **200 gkristal šecera**
- **100 gseckanih oraha**
- **100 mlulja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **2 kašikekakaa**
- **20 kašikabrašna**

### **Fil:**

- **1 lvode**
- **4puđinga od vanile**
- **15 kašikašecera**
- **100 gkokosa**
- **150 gprah šecera**

## **Priprema**

Vodu, šecer i ulje pomešati i dobro mešati dok se sve ne rastopi.

Dodati orahe.

Zatim dodati kokos, kakao, prašak za pecivo.

Na kraju brašno.

Mešati da se sve sjedini.

Pouljiti i obrašnjaviti pleh.

Sasuti smesu.

Dok se kora pece na 200°C 30 minuta. U šepbicu naliti 800ml vode i 15 kašika šecera i staviti da provri.

U posebnu posudu naliti 200ml vode i 4 pudinga i kašicica vanila ekstrata.

Sasuti u zavrelu vodu.

Mešati da se zgusne. Vruc fil sasuti u vanglu.

Pripremiti preliv za koru. U šepbicu nasuti 400 ml vode i 100 g šecera i 1 kašicica ekstrata. Pustiti da provri i time preliti pecenu koru.

Pecenu koru izbustiti.

U ohlaen fil dodati 250g margarina i 150g prah šecera i 50g kokosa.

Sve dobro izmiksati i premazati koru. Posuti sa još 50g kokosa.

## **Savet**

Možete bez ekstrata. Divan kola za posne dane. :)