

## **Kokos kolac (14)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**griza
- **200 g**kokosa
- **200 g**šecera
- **5 dl**jogurta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **malomaslaca**

#### **Za fil:**

- **2 kesice**pudinga od vanile
- **7 dl**mleka
- **2 kesice**šлага

#### **Za sirup:**

- **2,5 dl**vode
- **250 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

### **Priprema**

Rernu zagrejte na 250 stepeni. U dubljoj ciniji pomešajte griz, kokos, šecer, prašak za pecivo i jogurt.

Manji pleh premažite maslacem i sipajte u njega pripremljeno testo. Stavite u zagrejanu rernu i na umerenoj vatri pecite 15 do 20 minuta.

Prokuvajte vodu, šećer i vanilin šećer, kad prokljuca ostavite da vri 5 minuta. Pecenu koru izvadite iz rerne, prelijte je vrelim sirupom, pa je ostavite da se ohladi.

Za to vreme skuvajte puding od vanile po uputstvu sa kesice i ostavite da se ohladi uz povremeno mešanje.

Ohlaenu koru premažite ohlaenim pudingom.

Preko njega stavite šlag umucen sa mlekom (po uputstvu sa kesice). Kolac stavite u frižider da se dobro ohladi pre služenja.

### **Savet**