

## ***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** šlaga

#### **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 pripravljeno 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.

Ohlaženu koru premažite ohlaženim pudingom.

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

## **Savet**