

## *Kolac sa kokosom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Testo**

- 3 jajeta
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna, punih
- 50 g kokosa
- 1/2 dl ulja
- 2 kašike džema od kajsija
- 1 kašica cimeta
- 1 dl jogurta ili mleka
- malo praška za pecivo

#### **Preliv**

- 50 g čokolade
- 1 kašika kakao
- 2 kašike šecera
- 2 dl mleka
- 1 kašika margarina
- 1 narendana kora od narandže

### **Priprema**

Testo: umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodati šecer i mutiti dok se on ne otopi. Nakon toga dodati žumanca, umutiti, pa dodati ulje, džem i mleko. Dobro umutiti, pa dodati brašno, kokos, cimet, prašak za pecivo, a sve to dobro izmesta i prethodno. Lagano izmešati sve sastojke. Testo ne treba da bude debelo, ne deblje do 2 cm kada

se ispece. Peci oko 20 minuta na 150 stepeni.

Preliv: dobro izmešati kakao sa šećerom, dodati malo mleka i staviti da provri, pa dodati cokoladu. Kada se istopi dodati ostatak mleka, prokuvati, pa dodati margarin i koru od narandže i prokuvati nekoliko minuta.

Prohlašeno testo iseci na kocke zeljene velicine, pa preliteri prohlađenim prelivom. testo ne vaditi iz pleha u kom se peklo. po želji, kolac možete posuti kokosom. Ostaviti da se stegne.

## **Savet**