

Kolac s kokosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Biskvit:

- **180 g** brašna
- **150 g** šecera
- 2 jaja
- **1 dl** mlijeka
- **1 dl** ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer

Nadjev:

- **5 dl** slatke pavlake
- **150 g** kokosa

Priprema

Jaja izmutite sa šećerom. Dodajte brašno izmiješano s praškom za pecivo i vanili šećerom. Umiješajte mlijeko i ulje pa sve dobro miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Pecite oko 20 minuta na 190 C. Ohlaen kolac vodoravno prerežite. Slatku pavlaku dugo tucite u cvrsti šlag. Od kokosa odvojite malo za posipanje a ostatak umiješajte u šlag. Na donji dio biskvita stavite 3/4 kreme. Gornji biskvit izrežite na kocke pa poslažite po kremi, premažite kolac ostatkom kreme i pospite kokosom izrežite kocke do kraja.

Savet

Ja sam pekla u manjoj tepsiji pa prerezala po sredini, a inae se pee u velikoj pa vodoravno prereže, tako se dobije tanji biskvit sa puno kreme.