

Kolac s kokosom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Biskvit:

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

Nadjev:

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

Priprema

Jaja izmutite sa šecerom. Dodajte brašno izmiješano s praškom za pecivo i vanili šicerom. 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 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.