Socni tropikana kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **2 čaše (od 2 dl)**jogurta
- **1 čaša**kokosovog brašna
- **1 čaša**šecera
- **1 čaša**griza
- **1**prašak za pecivo

Preliv:

- **3 dl**tecnosti iz kompota od ananasa
- **ili 3 dl**vode
- **4 kašike**šecera
- **1**vanilin šecer

Fil:

- **1 l**mlijeka
- **3**pudinga od banane
- **8 kašika**šecera
- **po želji**šlag pjena ili pavlaka za šlag

Priprema

Prvo skuhati preliv, pa ostaviti da se ohladi (ukoliko necete koristiti kompot od ananasa). Za koru sve sastojke

redom sjediniti, pa umutiti kašikom, pa sipati u pouljen i sa malo brašna posut pleh. Peci na 180 C oko 20 minuta.

Dok se kora pece skuhati puding u mlijeku. Pecenu koru, vrucu, preliti sa ohlaenim sirupom ili kompotom od ananasa; sacekati da kora upije preliv.

Zatim preko kore sipati vruc puding, pa ostaviti da se ohladi. Umutiti šlag, pa kolac premazati šlagom. Dobro ohladiti, pa rezati kolac.

Savet

Kola je jako ukusan, brzo se priprema; ne zahtjeva upotrebu miksera; nema brašna, margarina, jaja...a fil možete mijenjati po želji (puding od vanilije, okolade...).