

Kolac od kokosa (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Piskota:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 4 dlmleka
- 2 dlulja
- 1 prašak za pecivo
- 400 g brašna
- 2 kašike kakaoa

Fil:

- 1 l mleka
- 7 kašika griza
- 300 g šecera
- 200 g kokosa

Priprema

Od polovine napisane mere za piskotu umutiti piskotu. Znači umutiti 2 belanca, dodati 100 g šecera, 2 žumanca, promešati pa dodati brašno, prašak za pecivo, mleko i ulje. Smesu naliti u tepsiju recimo velicine oblande i staviti u rernu na 200 stepeni jedno 10-15 minuta da se pece. Za to vreme skuvati fil i onda umutiti na isti nacin drugi deo piškote. Fil: Mleko sa šecerom staviti da se kuva. U jednu posudu sa malo hladnog mleka razmutiti griz i zakuvati ga u kipuce mleko. Kuvati oko 2-3 minuta, skinuti sa vatre i dodati kokos. Sve promešati i naliti fil na piškotu i od gore drugi deo piškote i sve zajedno vratiti u rernu da se pece još jedno 15 minuta.

Savet

Ko voli kokos, veoma jednostavan kola i brž za pripremu.