

Kolac od kokosa, šargarepe, crvenog grejpa i limuna



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **10** kašikašecera kristala
- **2** dlmleka
- **10** kašikaulja
- 2šargarepe sveže
- **8** kašikakokosovog brašna
- **20** kašikapšenicnog brašna
- prstohvatsoli
- **od 1** komkorica od limuna
- **od 1** komkorica od crvenog grejpfruta
- **1** kesicaprška za pecivo

Preliv:

- **od 1** komsok od limuna
- **od 1** komsok i pulpa od crvenog grejpfruta
- **10** kašikašecera u prahu

Priprema

Umutiti mikserom cvrst sneg od belanaca sa prstohvatom soli.

Umutiti varjacom žumanca sa šecerom, dodati kokosovo i pšenicno brašno, mleko, ulje, narendanu svežu

šargarepu i narendanu koricu dobro opranog limuna i crvenog grejpfruta (sve na sitnu stranu rendeta) i prašak za pecivo.

U masu sa žumancima dodati sneg od belanaca i pažljivo izjednaciti varjacom.

Izruciti masu u uljem podmazan i brašnom posut pleh (35x25 cm) i peci 20-25 minuta na 180 C, da kolac lepo porumeni i odvoji se od zidova pleha.

Iscediti u ciniju sok od limuna i zrelog crvenog grejpfruta, a iz grejpfruta istrugati i pulpu, u to dodati šefer u prahu i malo umutiti mikserom, da se vlakna grejpa usitne i izjednace.

Topao kolac preliti pripremljenom slatko-kiselo-gorkastom glazurom, koja ce mu dati poseban ukus.

Ostaviti da se prohlađi, pa seci na kocke ili šnite.

Savet