

okoladni kolac sa kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **2 šolje (2 dl)mleka**
- **2 šolješecera**
- **2 šoljebrašna**
- **1 šoljaulja**
- **2 kašikekakao**
- **1 kesicasode bikarbone**

Fil:

- **2,5 dl mleka**
- **8 kašikašecera**
- **125 g margarina**
- **150 g cokolade**
- **150 g kokosa**
- **1 vanilin šefer**

Priprema

Od navedenih sastojaka za koru sve pomešati zajedno.

Razliti u podmazani pleh i peci oko 20 min.

Dok se kora pece, sve sastojke (osim kokosa) rastopiti u šerpi na šporetu, pa kad prokljuca dodati kokos, skinuti sa šporeta, pa preliti koru.

Preliven kolac dobro rashladiti jer je mnogo ukusniji kad se servira jako hladan, a i lepo se stegne...

Savet