

Bounty kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Kora:

- 125 g margarina
- 100 g šećera
- 3 jajeta
- 200 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 3 kašike mleka
- 1 kašika praška za pecivo

Sirup:

- 2 kašike šećera
- 100 ml mleka

Kokos krem:

- 300 ml mleka
- 3 kašike griza
- 100 g šećera
- 100 g margarina
- 100 g kokosa

Glazura:

- **200 g** cokolade
- **6 kašika** slatke pavlake

Priprema

Umutiti margarine i šećer u penastu smesu. Dodavati jedno po jedno jaje, zatim mleko uz neprestano miksiranje. Pomešati brašno, kakao i prašak za pecivo pa dodati smesi. Peci 20 minuta na 180 stepeni. Karamelizirati šećer, pa zaliti mlekom i ostaviti da se otopi na laganoj vatri. Preliti preko gotove kore. Mleko, puter, šećer i griz staviti na vatru i mešati neprekidno dok se ne zgusne. Dodati kokos i dobro sve izmešati. Ostaviti malo da odstoji pa preliti preko toplje kore. Ostaviti kolac 30 minuta da odstoji u frižideru. Okoladu pomešati sa slatkim pavlakom i staviti na paru da se otopi. Glazurom preliti kolac.

Savet