

Coconut-Nutella Cake



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- **3 šolje jogurta**
- **2 šolje šecera**
- **1 šoljaulja**
- **1 šoljakokosovog brašna**
- **2 šolje brašna**
- **3 kašike kakaoa**
- **2 kašice cicesode bikarbune**
- (1 šolja=200 ml)

i još:

- **500 ml slatke pavlake**
- **9 kašika nutelle**

Priprema

Umutiti jogurt i šefer, pa dodati ulje, kokosovo brašno i brašno pomiješano sa kakaom i sodom bikarbonom. Dobro umutiti, pa sipati u pleh (25x35 cm), premazan puterom i posut brašnom. Peci u pecnici zagrijanoj na 180 C, oko 25 minuta.

Pecen biskvit prohладити, па премазати са 5 кашика nutelle. Ostaviti да се охлади. Umutiti vrhnje за шлаг, па dodati 4 kašike nutelle. Dobro izmiksati, па премазати преко biskvita.

Kada se kolac ohladi i stegne, rezati na parcad!

Savet