

Coconut-Nutella Cake



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- **3 šolje** jogurta
- **2 šolje** šećera
- **1 šolja** ulja
- **1 šolja** kokosovog brašna
- **2 šolje** brašna
- **3 kašike** kakaoa
- **2 kašice** sode bikarbone
- (1 šolja=200 ml)

i još:

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

Priprema

Umutiti jogurt i šećer, 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 prohladiti, pa premazati sa 5 kašika nutelle. Ostaviti da se ohladi. Umutiti vrhnje za šlag, pa dodati 4 kašike nutelle. Dobro izmiksati, pa premazati preko biskvita.

Kada se kolac ohladi i stegne, rezati na parcad!

Savet