

## ***Kolac Bonžur***



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za patišpanj:**

- 2 jajeta
- 150 g šecera
- 200 ml mleka
- 100 ml ulja
- 200 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### **Za krem fil:**

- 800 ml mleka
- 200 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 7 kašika griza
- 100 g kokosa
- 200 ml Moja Kravica Kuhinjica pavlake
- za kuvanje

### **Priprema**

Staviti mleko i pavlaku da provri sa šecerom i vanilin šecerom.

Ukuvati griz pa dodati kokos. Promešati dobro i ohladiti.

Umutiti jaja sa šećerom, pa polako varjacom dodati ostale sastojke za koru.

Pola smese sipati u pleh pa peci 10 minuta na 200 C.

Izvaditi pleh iz rerne pa sipati fil. Preko fila sipati ostatak testa. Vratiti pleh u rernu i peci još 20 minuta. Kad se ohladi iseci kolac.

### **Savet**