

Kolac sa kokosom (2)



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **5** jaja
- **1** šolja šećera
- **1** šolja brašna
- **1/2** šolje ulja
- **1/2** šolje mleka
- **2** kašike kakaoa
- **1** prašak za pecivo

Za fil:

- **1/2 l** mleka
- **8** kašika šećera
- **4** kašike griza
- **100 g** kokosovog brašna

Priprema

Penasto ulupati jaja sa šećerom, pa dodati mleko i ulje. Sve dobro izmiksati.

Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom.

Polovinu smese za koru staviti u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanoj rerni na 180 C. Ispeci dopola.

Zagrejati mleko i šecer, pa kada provri, dodati griz i kuvati da se zgusne. Skloniti sa vatre, pa dodati kokosovo brašno.

Manji deo fila ostaviti sa strane, a preostalim filom premazati delimicno ispecenu koru. Potom preko fila staviti i drugi deo smese za koru, pa vratiti u rernu da se do kraja ispece.

Kolac izvaditi iz rerne, premazati ga ostatkom fila, pa posuti kokosom. Dekorirati po želji.

Savet

Ovaj kola je prava stvar za ljubitelje kokosa!!! :-)