

## *Beli kolac od kokosa*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 7jaja
- 300 gšecera
- 4 kašikevode
- 2 kašikeulja
- 400 gbrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

#### **Fil:**

- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kesicavanilin pudinga
- 5 dlmleka
- 2 kašikešecera
- 1 kašikabrašna
- 3 dlslatke pavlake
- 100 gkokosovo brašna
- 1 kašicicalimunove kore

#### **Dekoracija:**

- 100 gkokosovog brašna
- 1vanilin šecer

## **Priprema**

Odvojimo žumance i belance, žumancetu dodamo vodu, ulje, dobro ih promešamo. Belance sa secerom napravimo penu. Brašno pomešamo sa praškom za pecivo i polako promešamo testo. Pleh spremimo obložen pek papirom i pecemo oko 30-40 minuta.

Dok se pece pravimo fil. Za fil spremimo puding. Puding prah, šećer, vanil šećer i brašno promešamo i dodamo malo mleka i izmešamo da nebude grudvice. Ostatak mleka pocnemo da grejemo, kad skoro vri sipamo smesu koju smo izmešali i skuvamo na gusto. Kad se malo ohladi dodajemo limunovu koru i ostavimo da se ohladi skroz. Dok se hladi fil slatku pavlaku izmutimo mikserom i umesamo kokosovo brašno na kraju dodajemo u rashladjeni puding. Piškotu secemo na dva delada budu dve jednake kore i napunimo sa polovinom fila, ostatak fila ide na površinu i sa strane i rasipamo na površinu kokosovo brašno.

## **Savet**