

## **Kolac sa kokosom (4)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Za patišpanj:**

- **4** jajeta
- **12** kašika šecera
- **12** kašika brašna
- **2** dlulja
- **2** dlmleka
- **1** kesica prsačka za pecivo

#### **Za fil:**

- **300** g šecera
- **12** kašikavode
- **100** g cokolade
- **250** g margarina
- **300** g kokosa

### **Priprema**

Jaja, šecer, brašno, ulje, mleko i prašak za pecivo umutiti mikserom i smesu preruciti u pleh obložen kuvarskom hartijom. Koru peci na 200 stepeni 25 minuta.

Iseci koru na kocke.

U manju šerpu na šporetu staviti 300 g šecera i vodu, a kad se šecer istopi dodamo cokoladu za kuvanje i

margarim. Smesu sjediniti varjacoma. Preliti kolac i posuti kokosom.

## **Savet**