

Kolac sa kokosom (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za korice:

- 2 jajeta
- 1 **caša (od 180 ml)** šecera
- 100 ml mleka
- 100 ml ulja
- 1 **caša** brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo

Za premazivanje kolaca:

- 100 g bele čokolade
- 100 ml slatke pavlake

Za fil:

- 700 ml mleka
- 1 **caša (od 180 ml)** šecera
- 5 kašika griza
- 100 g kokosa

Za ukrašavanje:

- 100 g belog šlag krema

Priprema

Prvo napraviti fil: Mleko sa šećerom staviti da provri. U provrelo mleko sipati, polako, griz, uz neprestano mešanje žicom. Odmah sipati i kokos i mešati dok se ne skuva gusti krem. Skloniti sa šporeta, pokriti providnom folijom i ostaviti da se prohladi, da bude mlak. Pripremiti i masu za premazivanje kolaca, jer i ona treba da se ohladi. Slatku pavlaku zagrejati do vrenja, pa preliti preko izlomljene cokolade i mešati da se cokolada otopi. Ostaviti da se ohladi, pa u frižider da se malo stegne.

Korice: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje šećera. Dodati žumanca i mutiti da postane kremasto. Zatim dodati mleko i ulje, pa sjediniti, Na kraju dodati mešavinu brašna kakaoa i peciva. Sjediniti mucenjem. Pleh, srednje velicine, 33x20 cm (unutrašnje mere su 28x16 cm) premazati uljem, pa na dno staviti pek papir. Sipati pola testa i staviti da se pece, na 160 stepeni, samo da uhvati korice.

Kada se površina korice stegla, izvaditi pleh iz rerne, pa...

...preko korice rasporediti fil.

Sipati drugu polovinu testa, i ...

...vratiti da se kolac ispece do kraja. Probati cackalicom da li su korice pecene.

Ohladiti kolac, pa ga premazati smesom od cokolade i pavlake, koja se u me?uvremenu malo stegla.

Na kraju površinu kolaca ukrasiti šlagom.

Iseci na kockice i, ko voli kokos, stvarno ce uživati u ukusu.

Savet

Ja sam korice iz dva puta mutila, da bi mi bile iste.