Kokos žele kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5** jaja
- **5 kašika**šecera
- **4 kašike** brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike**vode

Žele fil:

- **6 dl**soka od pomorandže
- **1 kašika**šecera
- **3 kesice**želatina

Fil sa kokosom:

- **3 dl**mleka
- **2,5 kašike**brašna
- **7 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2,5 dl**slatke pavlake
- **60 g**kokosa

Za glazuru:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **2 kašike** ulja

Priprema

Kora: Umutite belanca u cvrst sneg postepeno dodajuci šecer. Zatim dodajte žumanca i ulje pomešano sa vodom i nastavite sa mucenjem. Kad masa postane ujednacena, pažljivo umešajte brašno pomešano sa kakaom. Pleh dimenzija 28x20 cm obložite pek-papirom i ulijte u njega pripremljenu smesu. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta. Fil od želatina: Želatin pripremite po uputstvu sa kecice i ostavite da nabubri. Zagrejte sok (ne sme da vri) dodajte želatin i mešajte dok se želatin ne otopi. Skinite sa vatre i ostavite sa strane. Kad želatin pocne da se steže, sipajte preko ohlaene kore i poravnajte. Stavite u frižider da se ohladi i stegne. Fil od kokosa: Izmešajte brašno i šecer sa malo hladnog mleka. Preostalo mleko stavite da provri, pa dodajte smesu od brašna. Kuvajte dok se smesa ne zgusne, pazeci da ne zagori. Skinite sa vatre i ostavite da se ohladi. Umutite slatku pavlaku i dodajte ohlaenoj smesi od mleka i brašna kao i kokos. Sve sjedinite mikserom u gatku smesu. Fil premažite preko ohlaenog želea. okoladu otopite sa malo ulja i prelijte ohlaeni kolac. Ukrasite po želji i poslužite.

Savet