

## ***Pahuljica kolac***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Biskvit:**

- 2jaja
- 100 gbrašna
- 50 gmargarina
- 4 kašikešecera
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 2 kašikekakaoa
- 5 kašikamleka

### **Fil:**

- 100 gkokosa
- 250 mlmleka
- 4 kašikešecera
- 250 mlslatke pavlake
- 3 štanglecokolade

## **Priprema**

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Otopiti maslac sa malo mleka pa sipati u smesu i umutiti da se dobije glatko testo. Sipati u obloženi manji pleh, pa peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Ostaviti da se biskvit malo ohladi, pa ga poprskati sa malo mlakog mleka.

Staviti mleko sa šećerom da provri, pa preliti vrelim mlekom kokos. Ostaviti da se ohladi. Umutiti slatku

pavlatu.

Kada je smesa sa kokosom ohlaena, pomešati je sa dobro umucenom slatkou pavlatou, pa filovati ohlaeni biskvit.

Otopiti cokoladu sa 2 kašike mleka, pa preliti kolac. Ostaviti u frižideru najmanje 1h da se dobro ohladi pre služenja.

## **Savet**