

## ***Kokos-griz kolac***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 2 **caše**šecera
- 200 **ml**mleka
- 200 **ml**ulja
- 2 **caše**brašna
- 4 **kašike**kakaoa
- 2 **kesice**praška za pecivo
- 700 **ml**mleka
- 1 **caša**šecera
- 6 **kašika**griza
- 100 **g**kokosa
- 200 **g**cokolada

### **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. Izmutiti 2 jajeta, dodati 1 čašu šećera, 1 čašu brašna, 100 ml ulja, 100 ml mleka, 1 kesicu praška za pecivo i 2 kašike kakaoa. Sipati testo u podmazan pleh (moj pleh je dimenzije 22x33 cm) i staviti da se pece. Odmah izmutiti sastojke za drugu koru na isti nacin. Kad se na prvoj kori u toku pecenja uhvati korica (nakon desetak minuta pecenja) izvaditi iz rerne rasporediti fil, pa preko fila preliti testom koje smo pripremili za drugu koru. Vratiti nazad da se pece dok ne bude peceno. Proveriti

cackalicom da li se donja kora lepo ispekla. Gotov kolac premazati istopljenom cokoladom.

## **Savet**