

Kokos kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** griza
- **200 g** kokosa
- **200 g** šeceta
- **0,5** ljogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **malomaslaca**

Za fil:

- **2 kesice** pudinga od vanile
- **7 dl** mleka
- **2 kesice** šlaga

Za sirup:

- **2,5 dl** vode
- **250 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Rernu zagrejte na 250 stepeni. U dubljoj ciniji pomešajte griz, kokos, šecer, prašak za pecivo i jogurt.

Manji pleh premažite maslacem i sipajte u njega pripravljeno testo.

Smanjite temperaturu rerne na 180 stepeni i pecite 20 minuta. Za to vreme prokuvajte vodu, šećer i vanilin šećer, kada proključa ostavite da vri još 5 minuta.

Pecenu koru izvadite iz rerne, prelijte je vrećim sirupom, pa je ostavite da se ohladi.

Za fil: U 7 dl mleka skuvajte puding od vanile, po uputstvu sa kesice i ostavite da se ohladi.

Ohlaženu koru premažite pudingom preko njega, stavite šlag umućen sa mlekom. Kolac stavite u frižider da se dobro ohladi pre služenja.

Savet