

Kolac sa orasima i kokosom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 šolješecera
- 3/4 šoljeulja
- 1 šoljamleka
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 šoljebrašna
- 1 šoljamlevenih oraha

Za krem:

- 5 dlmleka
- 6 kašikabrašna
- 200 gšecera
- 250 gmargarina s ukusom vanile
- 200 gmlevenih oraha

I još:

- 100 gšlaga
- 50 gkokosa
- 50 grendane cokolade
- po potrebimleko ili kisela voda

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom umešati ulje, mleko, brašno sa praškom za pecivo i orahe. Uliti smesu u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Brašno pomešati sa malo mleka, preostalo mleko staviti da vri i skuvati krem, umešati šećer. Margarin penasto umutiti umešati ohlaen krem i orahe.

Šlag umutiti sa mlekom ili kiselom vodom umešati kokos.

Na testo staviti krem zatim šlag i posuti cokoladom.

Savet