

Trobojna kokos pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za tamne kore:

- **200 g** putera ili margarina
- **150 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- 1 jaje
- **2 kašike** kakaoa
- **400 g** brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašika** kisele pavlake

Za svetli deo:

- **5** belanaca
- **200 g** šecera u prahu
- **1 kašika** sirceta
- **180 g** kokosa
- **2 kašike** brašna

Za žuti deo:

- **5** žumanaca
- **180 g** šecera u prahu
- **1 kesica** vanile

Priprema

Napraviti testo za tamne kore. U posudu staviti iseckan na kocke puter ili margarin, dodati brašno i mesiti rukama dok puer ne upije brašno, dodati 1 jaje, 150 gr šecera, 1 vanilin šecer, kakao, kiselu pavlaku i prašak za pecivo. Sve dobro rukom umesiti da dobijemo kuglu testa koju ostavimo u frižideru da stane 1 sat. Odstajalo testo podeliti na 2 dela. Oba dela razvaljati na papir za pecenje velicine 20x30 cm. Beli deo kolaca. Umutiti 5 belanaca dodati 200 gr šecera u prahu, 1 kašiku sirceta i na kraju dodati 180 gr kokosa i 2 kašike brašna. Jednu polovinu testa razvaljanu na papiru izbockati viljuškom i staviti u pleh velicine 20x30 cm, preko kore rasporediti svetlu masu od belanaca. Preko belanaca staviti drugu razvaljanu koru na papiru, izbockanu. Pažljivo prevrnuti na belanca, gore da dodje papir koji pažljivo odlepiti. Peci na 170 stepeni 25 minuta. Za to vreme napraviti žuti deo kolaca. Umutiti 5 žumanaca sa 180 gr šecera u prahu i 1 vanilin šecerom. Kolac kad se ispece, premazati sa umucenom masom od žumanaca, vratiti u iskljucenu toplu rernu i sušiti 5 minuta pa izvaditi kolac. Dobro da se ohladi i seci na kocke.

Savet