

Kokos kolac (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **200** ml mleka
- **100** ml ulja
- **15** kašika brašna
- **100 g** Menaž cokolade
- **1** kesica prsačka za pecivo
- **100 g** šećera

Za fil:

- **1** l mleka
- **100 g** šećera
- **7** kašika griza
- **200 g** kokosa

Priprema

Fil skuvati prvo: Skuvati griz u mleku tako što stavimo mleko da prokuva, zatim dodamo griz i šefer. Kuvati na laganoj vatri oko deset minuta, dodati kokos i ostaviti da se prohladi. Kora: Odvojite belanca od žumanaca: Belanca umutite u cvrst sneg. Žumanca umutiti sa šeferom pa dodavati postepeno ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo i 100 g rendane cokolade menaž, zatim dodajte umucena belanca. Pažljivo varjacom sjedinite smesu. Tepsiju dimenzija 25x34 cm nauljimo i pospemo brašnom, izlijemo pola smese za kore i zapecemo na 180 stepeni oko 10 minuta ili dok ne vidite da se uhvatila korica. Po kori rasporediti fil, preliti ostatkom kokos smese i vratiti u rernu. Peci još oko 20 minuta da se ispece i gornja kora. Odozgo pospite kokos.

Savet