Kolaci na kalup sa cokoladom i kokosom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **2 caše (200 ml)**šecera
- **2 caše** ulja
- **5 caša** brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za ukrašavanje:

- marmelada od kajsije
- **100 g**cokolade
- **1 kašika**ulja
- **50 g**kokosa

Priprema

Jaja umutiti sa viljuškom u dubljem sudu. Dodati šecer i zajedno mutiti viljuškom. Dodati ulje i sve sastojke sjediniti. Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo. Zatim razvuci oklagijom tanko testo i pomocu male modle ili rakijske cašice vaditi krugove i reati u podmazan pleh. Svaki kružic do pola pritisnuti viljuškom da se dobije šara. Reati u pleh, ali voditi racuna da se ne dodiruju jer ce tokom pecenja narasti. Peci na 200 C oko 10 minuta dok ne porumene. Spajati po dva keksa marmeladom od kajsije. Kada se kolaci spoje jedan kraj (bez šare)umakati u cokoladnu glazuru pa u kokos.

Savet