

## **Kokos kejk**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 4 kašike šećera
- 40 g otopljenog maslaca
- 200 g kondenzovanog mleka
- 200 ml mleka
- 100 g kokosa
- šarene perlice

### **Priprema**

Odvojite belanca od žumanaca. U žumanca dodajte šećer i mutite mikserom dok smesa ne postane penasta pa dodajte kondenzovano mleko i mutite još malo mikserom da se sastojci sjedine. Nakon toga dodajte mleko, otopljeni maslac i kokos te lepo promešajte. Posebno mikserom umutite belanca u cvrst sneg pa ga drvenom varjacom umešajte u prethodno napravljenu smesu. Silikonski kalup za kejk lepo podmažite maslacem i izrucite napravljenu smesu. U tepsiju ili pleh sipajte vodu pa stavite silikonski kalup u nju. Kolac se na taj nacin pece na pari 45 minuta na 180 C. Pecen kejk ostavite da se lepo ohladi u kalupu, a zatim ga izrucite na tacnu za služenje i pospite šarenim perlicama. Kao što vidite na slici u toku pecenja na pari, kokos ispliva na površinu i izdvoji se od tecnog sastojka te se od njega formira korica, a tecni sastojak izgleda kao fil. Uživajte u ovom fantasticom ukusu francuskog kolaca! Prijatno!

### **Savet**