

Kokos kejk



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **4** kašike šecera
- **40** gotopljenog maslaca
- **200** g kondenzovanog mleka
- **200** ml mleka
- **100** g kokosa
- šarene perlice

Preprema

Odvojite belanca od žumanaca. U žumanca dodajte šefer 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 tepliju 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 fantasticnom ukusu francuskog kolaca! Prijatno!

Savet