

Kokos kolac sa kivijem



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za koru:

- **5** belanaca
- **5 kašika** šecera
- **5 kašika** pšenicnog brašna
- **50 g** kokosovog brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo

Prelivanje kore:

- **2,5–3 dl** mleka
- **8 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

Za krem:

- **5** žumanaca
- **8 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **7 dl** mleka
- **100 g** margarina
- **1 kesica** vanilin šecera
- **3-4** kivija

I još::

- **200 g** šlaga u prahu
- **2 dl** vode ili mleka

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca, pa dodavati kašiku po kašiku šecera, uz mucenje. Dodati pšenicno i kokosovo brašno i prašak za pecivo, pa lagano sjediniti masu varjacom.

Izruciti masu u podmazanu i brašnom posutu tepsiju (dim 25x20 cm) i ravnomerno rasporediti.

Peci u zagrejanjoj rerni oko 10 minuta na 160 stepeni, pazeci da se kora ne prepece.

Zagrejati mleko sa šecerom i vanilin šecerom do kljucajja.

Kada je kora pecena, preliteri je vrelim zaslaženim mlekom i ostaviti da kora upije mleko i da se ohladi.

Dok se kora hladi, pripremiti krem. Odvojiti oko 1-1,5 dl mleka, a ostatak staviti da provri. Umutiti žumanca sa šecerom, dodati brašno i razmutiti, postepeno dodajuci odvojeno hladno mleko i muteci, da se dobije glatka retka masa. Kada mleko provri, smanjiti temperaturu i razmucena žumanca lagano sipati u mlazu u vrelu mleko i kuvati oko 15 minuta, da se krem zgusne. Skinuti sa plotne i ostaviti da se malo prohladi, pa u prohladen krem dodati margarin i vanilin šecer, muteci da masa postane glatka. Ostaviti krem na hladno mesto i povremeno promešati.

Kivi oljuštiti i iseckati na kockice.

U ohladen krem dodati iseckan kivi i izmešati.

Krem sa kivijem rasporediti preko ohlajene natopljene kore.

Umutiti cvrst šlag sa vodom ili mlekom i rasporediti preko krema.

Ostaviti kolac u frižider da se malo prohladi. Seci na kocke.

Savet

Vošni i kremast kola? za svaku priliku...