

## ***Kokos kolac (11)***



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 4jaja
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 3 kašikekakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

#### **Za prelivanje kora:**

- mleko
- rum

#### **Fil:**

- 1/2 l mleka
- 4 kašikegustina
- 150 gšecera u prahu
- 130 gputera
- 150 gkokosa

#### **Za glazuru:**

- 100 gmlecne cokolade
- 2 kašiketamnog kakaoa

- 3 kašikešecera
- 5 kašikamleka
- 5 kašikaulja

...i još:

- 130 gpti ber keksa
- mleko

## Priprema

**Kora:** Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje šecera. Dodati žumanca i umutiti, da se dobije kremasta smesa. Na kraju ubaciti mešavinu brašna, kakaoa i peciva. Sjediniti najmanjom brzinom na mikseru. Uzeti pleh, vel. 30x20cm, pa dno obložiti pek papirom, a stranice premazati puterom. Sipati umuceno testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 170 stepeni. Pecenu koru (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi i ostaviti da se ohladi. Ohla?enu koru prevrnuti na radni sto, skloniti pek papir, pa koru preseći, horizontalno, na dve polovine, da se dobiju dve korice.

**Fil:** Od 1/2 l mleka oduzeti 150 ml, a ostatak staviti na šporet, da provri. Gustin razmutiti sa odvojenim mleko, pa sipati u provrelo mleko i skuvati krem. Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Omekšali puter umutiti sa šecerom u prahu, da se dobije penasta smesa. Umuceni puter sjediniti sa ohla?enim kremom i mikserom dobro umutiti. Na kraju dodati kokos pa, ponovo, mikserom sjediniti.

U pleh (u kome se pekla kora) staviti jednu koricu i poprskati je mešavinom mleka i ruma.

Premazati koricu sa polovinom fila, pa ...

...preko pore?ati keks, koji se prethodno natopi u mleko.

Preko keska staviti drugu polovinu fila, pa ...

Prekriti sa drugom koricom.

**Glazura:** U manju šerpicu staviti izlomljenu cokoladu, kakao, šecer, mleko i ulje. Staviti na tihoj temperaturi da se otopi, uz stalno mešanje. Kada se svi sastojci sjedine, sipati još ulja da se dobije smesa koja može da se prelije (da ne bude mnogo gusta). Sa vrelom glazurom prelići kolac i ostaviti da se ohladi.

Iseci na kocke i poslužiti. Probajte, imaju identican ukus bounty cokoladica, tope se u ustima.

**Savet**