

Kolac sa kokosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- 2 jajeta
- 2 **kašike** kakaoa
- 2 **dl** mlijeka
- 1 **dl** ulja
- 100 **g** šecera
- 200 **g** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo

Za kremu:

- 1 **l** mlijeka
- 5 **kašika** šecera
- 7 **kašika** griza
- 200 **g** kokosa

Priprema

Biskvit: U posudu stavimo 2 jajeta i promješati, pa dodati šecer i još malo promješati, zatim dodati mlijeko i ulje pa promješati. Dodati brašno i kakao pa promješati da ne bude grudvica. Zatim kada ste dobro izmješali dodati prašak za pecivo i izmješati. Zatim obložiti tepsiju (pleh) papirom za pečenje i sipati pola smjese za biskvit i peći na 170 stepeni nekih 5-6 minuta da se uhvati korica, zatim izvaditi i preko tog biskvita rasporediti fil pa odozgo ostatak biskvita i staviti još peći na 170 stepeni oko 7 minuta. Fil: Mlijeko stavimo da prokuha kada je prokuhalo, smanjimo temperaturu. Dodati šecer i promješamo, pa dodati griz i mješati dok se griz ne skuha. Kada se je griz skuha ukloniti posudu sa šporeta i dodati kokos u fil i promješati. Ukrasiti čokoladnom

glazurim ili samo posuti kokosom.

Savet