

Kolac sa kokosom i cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **100 g** šecera
- **100 g** kokosa
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** sirčeta

Fil:

- **6** žumanaca
- **100 g** šecera
- **200 g** margarina
- **300 g** cokolade
- **4 dl** slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst šam. Pred kraj mucenja dodati sirce. U dobijeni sam dodati kokos i brašno i promešati varjacom. Sipati u pleh obložen pek-papirom.

Peci na 180 stepeni dok ne porumeni.

Sjediniti žumanca i šecer pa uz neprestano mešanje kuvati na pari dok se ne zgusne. U prohlazenu smesu dodati margarin i umutiti mikserom. Na kraju dodati otopljenu i prohlazenu cokoladu i sve dobro sjediniti. Ohlazen

koru premazati filom i ostaviti da se stegne. Umutiti slatku pavlaku i premazati preko fila.

Savet