

## *Jogurt kolac sa kokosom i grizom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **200 g** šecera
- **120 g** putera
- **500 ml** jogurta
- **50 g** kokosa
- **1** vanilin šecer
- **500 g** griza
- **1** limun (kora)

#### **Za šerbet:**

- **500 g** šecera
- **700 ml** vode
- **1** limuna

### **Priprema**

Jaja i šecer umutite mikserom.

Dodajte istopljeni puter.

Zatim dodajte kokos, vanilin šecer, jogurt, narendanu koru limuna i griz.

Pomešajte lopaticom pa sipajte u pouljeni okrugli pleh.

Pecite 40 minuta na 180 stepeni. Pecen kolac izvadite iz rerne i isecite na rombove. Malo ohladite.

Za to vreme napravite šerbet. U vodu sipajte šećer i sok od pola limuna, drugu polovinu limuna isecite na kolutove pa ubacite u vodu.

To sve prokuvajte pa prelijte prohladen kolac.

## **Savet**