

Kolac, guava, puter i kokos krem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šoljes** samodizajućeg brašna
- **2** jajeta
- **125 g** mekšalog putera
- **1 šolja** šećera
- **2/3 šolja** mleka
- **1 kašičica** vanila ekstrakta

Fil:

- **1/2 šolja** rendanog kokosa
- **300 ml** slatke pavlake
- **1 šolja** guava džema

Priprema

Pripremimo sastojke. Umesto samodizajućeg brašna možete koristiti obično brašno kome dodate po 1 kašičicu praška za pecivo i sode bikarbone.

Predgrejemo rernu sa fenom na 160 stepeni C (standardnu na 175 stepeni). U ciniju za mikser sipamo brašno, jaja, puter, šećer, mleko i ekstrat vanile. Miksamo prvo na niskoj brzini dok se sastojci ne spoje pa onda na jačoj oko 3 minuta. Sipamo u namašćen okrugao pleh 23x18 cm, kome se vadi dno, koje smo prekrili pek papirom i namastimo ceo pleh.

Pecemo 35 do 40 minuta.

Dok se kolac pece pripremimo fil. Umutimo cvrsto pavlaku dodamo džem i kokos. Ostavimo kolac da se potpuno ohladi pa premažemo filom.

Naravno ako nemate guavu možete koristiti drugu vrstu džema.

Savet

I sam po sebi ovaj zlatni puter kola je dovoljan kad se pospe malo sa šeerom u prahu. Ja sam htela da iskoristim malo džema od guave, pa sam napravila i fil. Kola je zaista vrlo lako napraviti. Ako nemate guavu, možete koristiti i neki drugi džem.