

Kolac, guava, puter i kokos krem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šoljesamodizajuceg brašna**
- **2jajeta**
- **125 gomekšalog putera**
- **1 šoljasmeeg šecera**
- **2/3 šoljemleka**
- **1 kašicicavanila ekstrakta**

Fil:

- **1/2 šoljerendanog kokosa**
- **300 mlslatke pavlake**
- **1 šoljaguava džema**

Priprema

Pripremimo sastojke. Umesto samodiziceg brašna možete koristiti obicno brašno kome dodate po 1 kašicu 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, šecer, mleko i ekstrat vanile. Miksamo prvo na niskoj brzini dok se sastojci ne spoje pa onda na jacoj oko 3 minuta. Sipamo u namašcen 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.