

## **Kolac sa kokosom (6)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **120** gomekšalog margarina
- **120** gšecera
- 2jajeta
- **300** gbrašna
- **1** kesicavanilinog šecera
- **1/3** kašicicepraška za pecivo

#### **Za premazivanje korice:**

- **250** gmarmelade od kajsija

#### **Mrvicasto testo sa kokosom:**

- **60** gmargarina
- **5** kašikašecera
- **9** kašikamleka
- **120** gkokosa

### **Priprema**

Kora: U vanglicu staviti omekšali margarin, dodati šefer, sa vanilom, i umutiti. Ubaciti jaja i sjediniti. Na kraju dodati brašno sa pecivom. Rukom zamesiti. Dodati samo malo brašna da bi se testo oformilo u vidu lopte (i dalje treba da ostane lepljivo). Testo staviti u odgovarajuću, pobršnjenu, posudu, prekriti je samolepljivom

folijom i ostaviti u frižider, oko pola sata.

Mrvicasto testo sa kokosom: U šerpicu staviti margarin, šecer i mleko, pa staviti na vatu. Kada su se margarin i šecer rastopili dodati kokos i dobro promešati. Skloniti sa vatre.

Uzeti pleh, vel. 35x20cm, i dno obložiti pek papirom. Izvaditi testo iz frižidera i staviti ga na, pobrašnjeni, radni sto. Posuti testo sa brašnom, pa oklagijom ga razviti u veličini pleha, u kome ce se kolac peci.

Razvijeno testo prebaciti u pleh i, dodatno, rukom formirati koru. Koru premazati marmeladom od kajsija. Preko marmelade, ravnomerno, rasporediti mrvice od kokosa.

Kolac staviti da se pece, u, prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni. Kolac peci 35 minuta. Kada kokos dobije blago rumenu boju, kolac prekriti alu folijom i ispeci do kraja.

Ovo je jedan stari kolac, koji vec duže vreme nameravam da napravim, a našla sam ga u kuvaru moje majke. Konacno sam ga napravila i, svako, ko ga proba videce da nepravedno zapostavljamo stare, isprobane, recepte naših baka i majki. Ovo je samo jedan od dokaza koliko su ti kolaci ukusni.

## Savet