

## **Kokos romansa**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **2 cašemleka**
- **2 cašešecera**
- **2 cašebrašna**
- **1 cašaulja**
- **2 kašikekakao**
- **1 mala kesica sode bikarbone**

#### **Fil:**

- **20 kašikamleka**
- **10 kašikašecera**
- **120 g margarina**
- **150 g cokolade**
- **150 g kokosa**

#### **Ostalo:**

- **100 g cokolade**
- **3 kašikeulja**
- **3 kašikekokosa**

### **Priprema**

U posudu za mucenje staviti: mleko, šećer, ulje, kakao, sodu bikarbonu, i na kraju brašno. Ukljuciti mikser i prvo najmanjom brzinom izmutiti sve sastojke, a zatim povecavati brzinu. Mutiti dva-tri minuta. Testo je malo ree, ali kada se ispece bude baš onako kako treba. Kolac je socan i veoma ukusan.

Kada se kora ispekla ostaviti je sa strane dok se spremi fil.

U šerpicu staviti mleko, i šećer. Kada se šećer istopi dodati margarin i 150 g cokolade. Mešati na tihoj vatri da se sve lepo istopi i sjedini.

Skloniti sa vatre pa umešati kokos. Odmah tako vruece sipati preko kore i nožem lepo poravnati.

U šerpicu staviti cokoladu i ulje pa istopiti na pari. Preliti cokoladom preko fila.

Još dok se cokolada nije stegla posuti kolac kokosom. Kada se dobro ohladi i stegne iseckati kolac na štanglice.

## **Savet**

Ja sam sastojke merila u aši od jogurta.