

Rum kolac sa kokosom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 12 kašika ulja
- 12 kašika mlaka
- 12 kašika brašna
- 3 kašike kakaa
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašice rum

Fil:

- 500 ml mleka
- 6 kašika šecera
- 1 kesica pudinga sa slatkim pavlakom
- 3 kašike kokosa
- 2 kašike šecera
- 125 g maslaca

Glazura od čokolade:

- 100 ml slatke pavlake
- 100 g čokolade
- malo rendane čokolade

Priprema

Jaja umutite sa šećerom, dodajte ulje, mleko, rum, brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Samesu izlijte u pleh precnika 33x35cm. Pecite u zagrejanu rernu na 250 stepeni oko 25-20 minuta. Proverite cackalicom da li je testo peceno.

Pecenu koru podelite na tri jednaka pravougaona dela.

Fil: Od pripremljenog mleka izdvojite 1 dl, a preostalo mleko stavite na vatru da provri. U 1 dl mleka pomesajte puding, šećer, brašno i kokos. Smesu izjedancite da nema grudvica. Sipajte smesu u vrijuce mleko i kuvajte da se zgusne. Ostavite da se ohladi i u hladno umutite maslac.

Nanesite na prvu isecenu koru polovinu fila.

Prekrijte drugom korom, pa preko druge kore premažite preostali deo fila. I stavite trecu koru.

okaladu izlomite na komade i otopite na vatri dodajte slatku pavlaku i zajedno promešajte da se smesa izjednaci. Premažite kolac sa glazurom od cokolade. Pospite gotov kolac sa malo rendane cokolade ili necim po želji.

Ostavite da se stegne nekoliko sati, secite i poslužite.

Savet