

## *Kolac sa makom i kokosom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **100** gmasti ili putera
- **50** gšecera u prahu
- 3žumanceta
- **200** gkisele pavlake
- **1 kesic**praška za pecivo
- **500** gbrašna

#### **Za fil od maka:**

- **200** gmlevenog maka
- **100** gšecera u prahu
- **1** dlmleka
- **1** rendana jabuka

#### **Za fil od kokosa:**

- 3belanceta
- **100** gršecera u prahu
- **150** grkokosa
- **3 kašike**kisele pavlake

#### **Za fil po vrhu koraca:**

- **5 dlmleka**
- **200 gšecera**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **2 kesicepudinga od vanile**
- **200 ml slatke pavlake**

## **Priprema**

Umutiti 100 g maslaca sa 50 g šecera u prahu, dodati 3 žumanceta, 200 g kisele pavlake, sve penasto umutiti mikserom, pa dodati brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo i ostaviti da stane na hladnom mestu 30 minuta. Za to vreme napraviti filove. Fil od maka: U posudu staviti 200 g mlevenog maka, 100 g šecera u prahu, izmešati preliterati sa 1 dl toplog mleka, dodati 1 oljuštenu rendanu jabuku. Sve dobro izmešati. Fil od kokosa: Umutiti 3 belanceta sa 100 g šecera u prahu, dodati 150 g kokosa i 3 kašike kisele pavlake. Odstajalo testo podeliti na 3 dela. Sva 3 dela razvaljati tanko velicine 20x30 cm. U kalup velicine 20x30 cm prethodno obložen papirom staviti 1 razvaljanu koru, premazati sa celim filom od maka, staviti 2 koru, premazati sa celim filom od kokosa. Preko staviti 3 koru. Tako složen kolac izbockati do dna na par mesta štapicom za ražnjice.

Kolac peci na 170 stepeni 25-30 minuta. Kada se ispece izvaditi iz kalupa i ostaviti da se ohladi. Napraviti fil za premazivanje kolaca: U posudu staviti da se kuva 4 dl mleka, 200 g šecera i 1 vanilin šecer. Umutiti 1 dl mleka sa 2 kesice pudinga od vanile dodati u kuvano mleko i kuvati dok se ne zgusne. Kad se skuva prekriti providnom folijom i ostaviti da se dobro ohladi. Umutiti 200 ml slatke pavlake i dodati hladni fil od pudinga. Dobro umutiti i premazati kolac. Posuti kolac kokosom.

## **Savet**