

Kokos-mango kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 4 jajeta
- 100 g brašna
- 3 kašike kakaa
- 1 kašika kokosa
- 150 g šecera
- 1 šoljaulja
- 1 šoljavode
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil I:

- 500 ml mleka
- 3 kašike brašna
- 1 kašika griza
- 150 g kokosa
- 1 margarin

Fil II:

- **3 kašike**kakaa
- **200 ml**vode
- **2 kašike**griza
- **1** mango
- **50 g**šecera

Priprema

Kore: Umutiti jaja sa šecerom. Dodati vodu i ulje i dobro umututi. Prosejati brašno, prašak za pecivo i kakao. Dodati u smesu i dobro umutiti. Na kraju dodati kokos. Obložiti pleh pek papirom i ispeci dve kore na 200 stepeni. Fil I: staviti mleko i šecer da se greju. Odvojiti malo mleka i umutiti brašno i griz. Kad provri dodati i skuvati fil dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin penasno pa dodati u ohla?en fil i umutiti. Dodati kokos i izmešati. Fil II: staviti vodu i šecer da provre. U malo vode umutiti kakao i griz pa skuvati fil. Staviti u pleh jednu koru pa preliti fil I. Staviti drugu koru pa pore?ati iseckan mango i preliti fil II. Ostaviti dobro da se ohladi pa seci.

Savet