

Grcki kokos kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **4**jajeta
- **500** mlgrckog jogurta
- **125** gmaslaca
- **400** ggriza
- **1** kesicavanilin šecera
- **100** gšecera
- **1** kesicapraška za pecivo

Za sirup:

- **300** mlvode
- **300** gšecera
- **1**limun - sok
- **100** gkokosa

Priprema

Penasto umutiti jaja, šecer, vanilin šecer i jogurt. Maslac otopiti i prohladiti, te ga dodati smesi od jogurta.

Mutiti mikserom dok se šecer ne rastvoriti, dodati griz pomešan s praškom za pecivo i sve dobro sjediniti.

Smesu usuti u pleh velicine 30x25 cm obložen pek papirom i peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni 35 minuta.

Pecen i ohlaen kolac iseci u kocke te preliti vrucim sirupom. Od trenutka kad prokljuca sirup kuvati 5 minuta, skloniti s ringle, dodati limunov sok i odmah toplim preliti prohlaen kolac. Kolac dobro ohladiti, uvaljati u kokos i poslužiti.

Savet

U sirupu se može smanjiti koliina šeera za 50 g, ako ne volite sladak kola.