

Grčki kokos kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 500 ml grčkog jogurta
- 125 g maslaca
- 400 g griza
- 1 kesica vanilin šećera
- 100 g šećera
- 1 kesica praška za pecivo

Za sirup:

- 300 ml vode
- 300 g šećera
- 1 limun - sok
- 100 g kokosa

Priprema

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

Mutiti mikserom dok se šećer ne rastvori, 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.