

## ***Brzi kolac sa kokosom***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- 4 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 1 dl mleka
- 1 dl ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika kakaa

#### **Za kremu:**

- 500 ml mleka
- 100 g kokosovog brašna
- 4 kašike oštrog brašna
- 4 kašike šecera

### **Priprema**

U zdalu staviti jaja i šecer, mutiti sa mikserom dok se masa ne udupla i otopi šecer, to ce te prepoznati kad smesa postane fina glatka i svetla. Potom dodati mleko, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano kašikom umešati u smesu od jaja i šecera. Smesu podeliti u zdele da bude približno ista kolicina. U jedan deo smese stavite kakao i izmešate, u drugi ne, ostaje žut. Na tepsiju stavite papir za pecenje izlize tamnu smesu i stavite peci u toplu rernu na 180 stepeni, ali ispeci do pola. Napravite kremu: odvojite malo mleka i umešajte brašno, da bude bez grudvica. Stavite kuvati mleko, dodajte šecer, kad provri, sipajte brašno i mešajte da vam ne zagori, kad se krema zgusnula umešajte kokos. Izvadite koru iz rerne, prelite sa kivanom kremom i drugim

delom smese za biskvit... žutim. Vratite u rernu i ispecite kolac do kraja. Ukoliko želite cokoladnu glazuru otopite 100 g cokolade sa 3 kašike ulja i prelite preko ohlaženog kolaca ili samo šećer u prahu, a može i šlag, kako volite.

## **Savet**