

Kolac sa kikirikijem i kokosom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpanj:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Fil:

- 1 kesicapudinga od vanile
- 500 mlmleka
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikešecera
- par kapiarome vanile
- 100 gmargarina
- 6 kašikakokosa
- 2 šoljiceseckanog neslanog kikiriiija
- 150 gšecera u prahu

Za prelivanje kore:

- 100 mlmleka
- par kapiarome vanile

I još:

- 1 kesica šlaga

Priprema

Pocinjemo pripremu patišpanja (kore). Odvojite belanca i žumanca. Belanca mutite mikserom u cvrst sneg. Zatim postepeno dodavajte šećer i mutite dok se šećer ne otopi. Potom postepeno dodavajte žumanca i mutite. Brašno i prašak za pecivo sjedinite i dodajte u masu zatim rucno promešajte. Ne mikserom kako smesa nebi "spala". Pleh podmažite i pospite brašnom, ulijte ravnomerno smesu i pecite na 200 stepeni. Proverite cackalicom. Vrucu koru prelijte hladnim mlekom u koji ste prethodno stavili par kapi arome vanile.

Prelazimo na fil. Izmerite 500 ml mleka zatim odvojite malo, a ostatak stavite na ringlu. Pomešajte puding, šećer, brašno i mleko (koje ste odvojili). Sjedinite dobro da nema grudvica. Kada je mleko prokuvalo skuvajte puding. Mešajte rucnom mutilicom kako nebi bilo grudvica. Skinite sa vatre. Dodajte margarin i dobro promešajte. Potom dodajte kokos, kikiriki, šećer u prahu i par kapi arome vanile. Dobro sjedinite.

Umutite šlag po uputstvu sa kesice.

Nekoliko kašika šlaga dodajte u ohla?en fil.

Koru premažite filom.

Potom šlagom.

Prijatno!

:~)

Savet

Ja sam u fil stavila oko 5-6 kašika šlaga. Koristila sam okrugli pleh srednje veli?ine. Fil dok pravite probajte, i še?er možete po želji pove?ati ili smanjiti. Ovaj kola? sam napravila od namirnica koje sam imala kod ku?e. I svideo se mojim uku?anima. Kombinacija kokosa i kikirikija je, po meni, savršena. Prvo izmerite dve šoljice kikirikija (ne seckanog) potom seckajte. U fil možete staviti i žele bombone, kandirano vo?e, suvo grož?e, lešnike, orahe, šta god želite. Prijatno!