

Kolac sa kikirikijem i kokosom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Patišpanj:

- **4**jajeta
- **4** kašikešecera
- **4** kašikebrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Fil:

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

Za prelivanje kore:

- **100** mlmleka
- **par** kapiarome vanile

I još:

- 1 kesica šлага

Preparacija

Pocinjemo pripremu patišpanja (kore). Odvojite belanca i žumanca. Belanca mutite mikserom u cvrst sneg. Zatim postepeno dodavajte šefer i mutite dok se šefer ne otopi. Potom postepeno dodavajte žumanca i mutite. Brašno i prašak za pecivo sjedinite i dodajte u masu zatim rucno pomešajte. 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, šefer, 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 pomešajte. Potom dodajte kokos, kikiriki, šefer u prahu i par kapi arome vanile. Dobro sjedinite.

Umutite šlag po uputstvu sa kesice.

Nekoliko kašika šlaga dodajte u ohlaen fil.

Koru premažite filom.

Potom šlagom.

Prijatno!

:-)

Savet

Ja sam u fil stavila oko 5-6 kašika šlaga. Koristila sam okrugli pleh srednje veliine. Fil dok pravite probajte, i šeer možete po želji poveati ili smanjiti. Ovaj kola sam napravila od namirnica koje sam imala kod kue. I svideo se mojim ukuanima. Kombinacija kokosa i kikirikija je, po meni, savršena. Prvo izmerite dve šoljice kikirikija (ne seckanog) potom seckajte. U fil možete staviti i žeze bombone, kandirano voe, suvo grože, lešnike, orahe, šta god želite. Prijatno!