

Kolac sa šargarepom i kokosom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 150 g narendane šargarepe
- 150 g oštrog brašna
- 100 g kokosa
- 100 ml ulja
- 1 kašik kore naribane sitno od limuna
- 2 kašikesoka od limuna
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 g brusnica

I još:

- 2 dl soka od šargarepe

Priprema

Jaja i šecer dobro izmutiti da pobele, dodati sve ostale sastojke: ulje, rendanu koru od limuna, sok od limuna, brašno pomešano sa praškom za pecivo, kokos, brusnice i sitno narendanu šargarepu. Sve kašikom izmešati. Istresti sve u manju podmazanu tepsiju i peći na 180 oko 25 - 30 minuta. Kad je kolac gotov izbockati ga malo viljuškom i preliti sa sokom od šargarepe, Vruc kolac, prelijete sa hladnim sokom. (ja sam kupila, ali ukoliko vi cedite sami sok, upotrebite taj). Ostavite da se kolac ohladi. Gotov kolac pospite sa šecerom u prahu ili kao ja otopite 100 g cokolade sa 3 kašike ulja, prelite preko kolaca i pospite sa malo kokosa.

Savet