

Kolac sa makom i kokosom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 9belanaca
- 200 gšecera u prahu
- 3 vrhom pune kašikebrašna
- 200 gmlevenog maka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1vanilin šecer
- 1 kašicicarendane limunove korice

Fil:

- 9žumanaca
- 200 gšecera
- 2vanilin šecera
- 5 kašikabrašna
- 150 gmargarina
- 500 mlmleka
- 80 gkokosovog brašna

Za glazuru:

- 150 gcokoladne glazure
- 3 kašikeslatke pavlake

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg, pa im dodati šećer u prahu i vanilin.

Pomešati brašno sa praškom za pecivo i dodati belancima.

Umešati mleveni mak i rendanu limunovu koricu.

Ujedinaciti smesu i podeliti na tri dela. Pleh obložiti pek papirom i ispeci tri korice. Peci na 160 stepeni 10-15 minuta, u zavisnosti od pecnice.

Za fil žumanca izmiksati sa šećerima, dodati brašno i malo mleka, sjediniti, pa sve zakuvati u preostalom mleku, da se dobije smesa gusta kao puding. Skloniti sa ringle, malo prohladiti, pa umešati margarin isecen na listove. Ujedinaciti smesu i dodati kokosovo brašno. Ohladiti fil.

Fil podeliti na dva dela i premazati korice. okoladnu glazuru pomešati sa zagrejanom pavlakom, prohladiti i preliti kolac. Posuti kokosovim brašnom.

Savet