oko-kokos kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **3**jajeta
- **13 kašika**šecera
- **13 kašika**brašna
- **100 ml**ulja
- **180 ml**kisele pavlake
- **1 kesicu**praška za pecivo

Fil:

- **6 kašika**vode
- **4 kašike**šecera
- **125 g**margarina
- **1 čaša**cokoladne glazure
- **100 g**kokosa

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom u cvrst šam. Žumanca penasto umutiti, pa dodati ulje, kiselu pavlaku i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kašikom dodavati sam od belanaca i sve lepo sjediniti. Sipati u tepsiju obloženu pek-papirom.

Pokriti alu folijom i peci 20 minuta na 200 stepeni.

Istopiti margarin, zatim dodati šecer pa mešati dok se ne istopi. Na kraju dodati vodu i sacekati da provri. Skloniti sa šporeta i dodati cokoladnu glazuru i kokos. Sipati preko kore...

...i ostaviti da se stegne. Iseci i poslužiti.

Savet