

Bounty kolac



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 150 g brašna
- 3 kašike kakaa
- 1 dl ulja
- 4 kašike mleka
- 1 kesica vanilin šecera
- 1/2 kašice praška za pecivo

Za prelivanje:

- 4 dl mleka

Za fil:

- 2 dl slatke pavlake
- 3 kašike šecera
- 400 g kisele pavlake
- 8 kašika šecera u prahu
- 8 kašika kokosa

Za glazuru:

- **150 g** cokolade
- **4 kašikeulja**

Priprema

U zdelu staviti jaja, dodati šećer, vanilin šećer i penasto umutiti. Dodati ulje, mleko, promešati, dodati brašno, kakao i prašak za pecivo i sve lagano izmešati. Tepsiju 20x30cm premazati maslacem, posuti brašnom, višak brašna istresti, izliti smesu i peci na 180 C oko 20 minuta. Šim izvadite biskvit iz rerne prelite ga sa mlekom. Ostavite da se ohladi, a vi radite fil. U zdelu stavite slatku pavlaku i šećer i umutite u šlag. Kiselu pavlaku i šećer u prahu rucno izmešati, dodati kokos i šlag od slatke pavlake, sve lepo rucno izmešati i rasporediti fil na ohlašeni biskvit, lepo izravnati. Šokoladu sa uljem otopiti na pari, kad se malo prohladi preliteri preko kolaca. Kolac ostavite da se ohladi režite na kocke i uživajte u ovom kiselkastom i osvežavajućem veoma finom kolacu.

Savet