

Kokosov kolac

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 400 g šećera
- 150 g kokosovog brašna
- 150 g običnog pšenicnog brašna
- 5-6 supenih kašika brašna
- 1/2 l mleka + 2 šoljice za belu kafu
- 1/2 margarina ili putera

Priprema

Kora: Umutiti 6 belanaca sa 300 g šećera, u to dodati 150 g kokosovog brašna, 150 g običnog pšenicnog brašna. Masu sipati u pleh i sve staviti u rernu da se pece.

Kada je kora pecena izvaditi je iz rerne ostaviti da se malo prohladi i koru preliti mlakim mlekom - (dve šoljice za belu kafu).

Fil: 6 žumanaca umutiti sa 100 g šećera, dodati 5-6 supenih kašika brašna.

Od 1/2 l hladnog mleka oduzeti malo i time razrediti krem, a u ostatak mleka skuvati razredjeni krem. Kada se krem ohladi, dodati pola margarina, izmešati i preliti kolac, odnosno koru. Poravnati krem i odozgo posuti kokosovim brašnom.

Iseci na kocke kokosov kolac i poslužiti.