

## ***Japanski kolac (posno)***



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **200 ml** ključale vode
- **200 g** kristal šećera
- **100 g** seckanih oraha
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** kakaa
- **20 kašika** brašna

#### **Fil:**

- **1 l** vode
- **4** pudinga od vanile
- **15 kašika** šećera
- **100 g** kokosa
- **150 g** prah šećera

### **Priprema**

Vodu, šećer i ulje pomešati i dobro mešati dok se sve ne rastopi.

Dodati orahe.

Zatim dodati kokos, kakao, prašak za pecivo.

Na kraju brašno.

Mešati da se sve sjedini.

Pouljiti i obrašnjaviti pleh.

Sasuti smesu.

Dok se kora pece na 200°C 30 minuta. U šerpicu naliti 800ml vode i 15 kašika šecera i staviti da provri.

U posebnu posudu naliti ostalih 200ml vode i 4 pudinga i kašicica vanila ekstrata.

Sasuti u zavrelu vodu.

Mešati da se zgusne. Vruc fil sasuti u vanglu.

Pripremiti preliv za koru. U šerpicu nasuti 400 ml vode i 100 g šecera i 1 kašicica ekstrata. Pustiti da provri i time preliteri pecenu koru.

Pecenu koru izbustiti.

U ohla?en fil dodati 250g margarina i 150g prah šecera i 50g kokosa.

Sve dobro izmiksati i premazati koru. Posuti sa još 50g kokosa.

## **Savet**

Možete bez ekstrata. Divan kola? za posne dane. :)