

Kolac sa kokosom (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za piškotu:

- 3 manja jajeta
- 12 **ravnih kašika** šećera
- 12 **kašika** mleka
- 12 **kašika** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 2 **kašike** kakaa
- 1 **kesica** vanilin šećera
- 1 **kašika** otopljenog margarina

Za kremu:

- 2 **dl** mleka
- 4 **kašike** šećera
- 125 **g** margarina
- 100 **g** čokolade
- 100 **g** kokosa

Za glazuru:

- 100 **g** čokolade
- 3 **kašike** ulja
- 50 **ml** slatke pavlake

i još za svečaniji izgled

- malozlatnog praha

Priprema

Ovo je jedan veoma stari recept, jednostavan, za sve ljubitelje kokosa i čokolade. Ako niste vicni pravljenju kolaca, ovaj će sigurno uspeti, a zlatni prah će ga učiniti svečanim, pa ga možete poslužiti u svim prilikama. U zdelu staviti jaja, dodati šećer i vanilin šećer. Dobro izmiksati da se šećer otopi. Dodati mleko i otopljeni margarin, izmiksati, potom dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Lagano sve izmešati. Tepsija 30x11 unutarnje stranice premazati sa malo margarina ili ulja i posuti sa malo brašna, višak brašna istresti. Papir za pečenje izrezati na veličinu tepsije i staviti na dno tepsije. Usuti smesu za biskvit i staviti u vruću rernu na 180. Ispeci biskvit. Nakon 30 minuta proveriti drvenim štapićem da li je biskvit pečen. Pred kraj pečenja biskvita u šerpu staviti mleko, šećer, pola margarina, čokoladu i sve mešati da se otopi, potom dodati kokos. Kad je biskvit pečen, skinuti papir za pečenje, vratiti u tepsiju i preliti preko vrućeg pečenog biskvita kremom. Ostaviti da se kolac ohladi, minimum 3-4 sata. Izvaditi kolac na tacnu i staviti glazuru. U šerpicu staviti izlomljenu čokoladu, ulje i slatku pavlaku, na laganoj vatri da se sve otopi i sjedini. Ostaviti da se malo prohladi i preliti preko kolaca. Na prst sam stavila zlatni prah i dunula na čokoladnu glazuru, tako nekoliko puta po celoj glazuri. Ukrasite po želji. Ostavite da se dobro ohladi. Moja preporuka je da ovaj kolac radite danas za sutra :) zna malo fil od kokosa da se mrvi, a ako odstoji, dobro se ohladi to se neće dogoditi :) Uživajte u ovom jednostavnom i finom kolacu. :)

Savet