

Kolac sa kokosom (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za kremu:

- **40 g**gustina
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **500 ml**mleka
- **60 g**kokosa

Testo:

- **350 g**brašna
- **100 g**šecera
- **50 g**kakaa
- **2**jajeta
- **120 g**maslaca, sobne temperature
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

Evo jedan brz i jednostavan kolac za sve ljubitelje kokosa. Prvo skuvati kremu. U šerpu sipati mleko, dodati, šećer, vanilin šećer, gustin, i sve žicom izmešati. Staviti na šporet, stalno mešati dok se ne zgusne i skuva, stalno mešajte i pazite da ne zagori. Sklonite sa vatre. Dodajte kokos i sve izmešajte. Prekrite sa providnom folijom i ostavite da se ohladi. Testo: U zdelu staviti brašno, prašak za pecivo, kakao, šećer i sve kašikom promešati. Dodati jaja i maslac, sobne temperature. Rukama sve trljati da dobijete mrvice. Kolac možete raditi u okrugloj tepsiji 25 cm, ja sam se odlucila za ovu manju duguljastu. Testo podeliti na 2 dela. Na tepsiju staviti papir za pečenje, ili tepsiju premazati maslacem i posuti sa malo brašna. Staviti prvi deo testa, kašikom malo utapkati,

sipati ohlaenu kremu, izravnati. Staviti drugi deo mrvica- testa i lagano kašikom utapkati, samo malo. Peci oko 40 minuta na 170-180 stepeni zavisi od rerne. Ostaviti da se kolac dobro ohladi.

Savet