

Kokos kolac sa makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 12 kašikašecera
- 12 kašikamleka
- 11 kašikabrašna
- 3 kašikemlevenog maka
- 1 kašikakakao praha
- 1 kašikaulja
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 500 ml mleka
- 7 kašikašecera
- 100 g čokolade
- 125 g margarina
- 80 g kokosa

Priprema

Kora: Umutiti belanca u cvrst sneg, postepeno dodajuci šecer. Dodati žumanca i lagano izmešati. Dodati mleko i ulje. Promešati. Dodati prosejano brašno, kakao prah i prašak za pecivo. Dodati mak. Sve lagano izmešati i uliti u kalup promera 26cm koji je obložen papirom za pecenje. Peci na 200C oko 20 minuta. Ohladiti koru i preseći na dva jednaka dela.

Fil: U šerpicu uliti mleko, dodati margarin, cokoladu i šećer. Otopiti sve. Dodati kokos i dobro promešati.

Filovati jedan deo kore, zatim filovati drugi deo kore (sa donje strane). Ostaviti par minuta da kora upije tecnost i spojiti da se filovi dodiruju. Ostatkom fila prekriti ceo kolac. Ohladiti. Ohlaen kolac posuti mlevenim makom i služiti.

Savet