

Kolac sa kafom

Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 1 margarin
- 100 kokosovog brašna
- 200 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 6 kašike brašna
- 2 dl skuvane kafe
- 2 kašike kakaoa
- 50 g mlevenih oraha
- 1 list oblande

Priprema

Kora: vrsto ulupati belanca sa šecerom, dodati vanilin šecer i kokos. Staviti oblandu u pleh i preliti umucenom masom. (može i bez oblande, samo u podmazan pleh).

Krem: Kuvati žumanca sa šecerom, kakaom i kafom, dok se krem ne zgusne. U prohladjen krem, dodati umucen margarin.

Preliti preko ohladjene kore i posuti mlevenim orasima.