

Kokos kolac sa kafom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 8 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica 2u1 nes kafe
- 6 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika kakaoa
- 100 ml ulja
- 100 ml mleka

Krem:

- 1 l mleka
- 7 kašika brašna
- 150 g šecera
- 150 g maslaca/margarina
- 150 g kokosa

Za prelivanje kore:

- 100 ml mleka
- 50 ml likera od kokosa

Za dekoraciju:

- 100 g kokosa

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i, uz postepeno dodavanje, mešavine, šećera i vanilin šećera, cvrsto umutiti. Dodati žumanca, jedno po jedno, i mutiti dok se ne dobije penasta smesa. Zatim dodati mleko i ulje. Umutiti, da se sjedine sa jajima.

Posebno sjediniti brašno, prašak za pecivo, nes kafu i kakao. Brašnastu smesu ubaciti, odjedanput, u tecnu smesu i, mikserom, umutiti (mikser staviti na najmanju brzinu).

Pripremiti pleh, vel. 20x35cm. Dno pleha prekriti pek papirom, a stranice premazati maslacem. U pripremljeni pleh sipati testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni.

Pecenu koru (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi. Zatim je prevrnuti na radni sto, skloniti pek papir, a koru, ponovo, vratiti u pleh, u kome se pekla. Koru preliti sa mešavinom mleka i likera.

Krem: Od 1 l mleka odvojiti 200 ml, a ostatak, zajedno sa šećerom, staviti na vatru, da provri. U odvojeno mleko razmutiti brašno, pa ga sipati u provrelo mleko, uz neprekidno mešanje, žicom za mucenje. Kada se krem zgusnuo, skloniti ga sa vatre i ubaciti, iseckani, maslac. Mešati da se maslac rastopi. Na kraju dodati kokosovo brašno, promešati i sipati preko, natopljene, kore.

Fil, ravnomerno, rasporediti preko, cele, kore. Obilno posuti sa kokosom i ostaviti da se prohladi na sobnoj temperaturi, pa ga staviti u frižider da se, dobro, ohladi i da se krem stegne.

Kolac iseci na kocke i poslužiti.

Savet