

okoladni krem kolac sa kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **440 ml** jogurta
- **80 g** kokosa
- **200 g** šećera
- **160 g** pšeničnog griza
- **1 kesica** praška za pecivo

Sirup:

- **300 ml** vode
- **4 kašike** šećera
- **1 kesica** vanilinog šećera

Fil:

- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga sa ukusom čokolade
- **8 kašika** šećera
- **100 g** crne čokolade

... i još:

- **2 kesice** šlag pene

Priprema

Sirup: Za ovaj kolac prvo treba spremiti sirup i ostaviti ga da se, potpuno, ohladi. U manju posudu sipati vodu, dodati obe vrste šećera i staviti da provri. im provri (i šećer se rastopi) skloniti posudu sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Kora: Uzeti pleh, vel. 35x20cm, podmazati ga uljem i posuti brašnom. Blago rukama udarati po plehu, tako da se brašno, ravnomerno, rasporedi po celom plehu. Višak brašna istresti. U vanglicu staviti kokos, šećer, griz i prašak za pecivo. Promešati kašikom. Sipati jogurt, pa žicom za mucenje dobro sjediniti sastojke. Testo sipati u pripremljeni pleh, kašikom ga rasporediti i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni.

Koricu peci dok blago porumeni (probati cackalicom da li je pecena). Pecenu koricu, odmah po vaenju iz rerne, preliti hladnim sirupom i ostaviti da korica upije sirup.

Fil: Od ukupne kolicine mleka (1l) odvojiti 300 ml, a ostatak mleka, zajedno sa šećerom i izlomljenom cokoladom, staviti da provri. Sa odvojenim mlekom razmutiti puding. Žicom za mucenje, povremeno, promešati mleko, da bi se cokolada brže rastopila. U provrelo mleko sipati razmuceni puding i uz neprekidno mešanje, žicom za mucenje, skuvati krem. Skuvani krem odmah sipati preko kore. Kašikom ga, ravnomerno, rasporediti. Pleh prekriti providnom folijom, da ne bi uhvatio koricu, i ostaviti da se krem ohladi.

Šlag penu umutiti prema uputstvu, sa pakovanja i premazati površinu, ohlaenog, kolaca. Kolac ostaviti u frižider, najmanje dva sata. Zatim ga iseci na kocke i poslužiti.

Savet