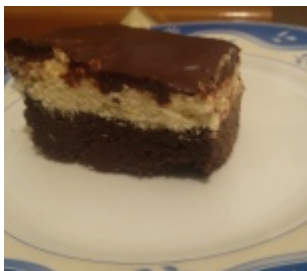


oko-kokos krem kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **12 kašika** griza
- **1,2 l** mleka
- **12 kašika** šecera
- **4 kašike** kakaa
- **50 g** crne cokolade

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **2** pudinga od vanile
- **2** vanilin šecera
- **6 kašika** šecera
- **100 g** krem šlaga
- **200 ml** mleka
- **200 g** kokosovog brašna

Za preliv:

- **200 g** crne cokolade
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

U šerpu na šporetu staviti mleko da se kuva. Griz pomešati sa šećerom i kakaom, pa sipati u provrelo mleko i zakuvati puding. Kad se zgusne, skloniti sa ringle i dodati kockice čokolade. Promešati da se sjedini. Smesu sipati odmah u nakvašenu posudu i formirati koru.

Od 500ml mleka odvojiti 100ml i razmutiti sa pudingom. Ostatak mleka prokuvati sa šećerom i vanilom. Dodati puding i zakuvati da se zgusne. Šlag umutiti sa hladnim mlekom i dodati u ohladjeni puding. Na kraju dodati kokos. Sve umutiti mikserom. Sipati preko kore i poravnati.

Slatku pavlaku zagrejati. Dodati kockice čokolade i promešati da se sjedini. Preliti preko kolaca.

Savet

Brzo, lako i ukusno.