

## **Bouty kolac**



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3**belanceta
- **150** gšecera
- **150** gkokosa
- **1** kesicavanil šecera
- **600** mlmleka
- **150** gšecera
- **3**žumanceta
- **2**pudinga od vanile
- **200** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **2-3** kašikekokosa
- **200** gcokolade
- **100** mlslatke pavlake
- **6** kašikamleka
- **2** kašikeulja

### **Priprema**

Kora: Belanca izmišajte sa šecerom pa dodajte kokosovo brašno i lagano špatulom promešajte. Koru sipajte u pleh preko pek papira. Pecite na 200 stepeni 13-15 minuta.

Fil: 400 ml mleka i šecer stavite da se kuva. Posebno sjedinite 200 ml mleka, 3 žumanceta i puding. Izmiksajte da nema grumuljica pa dodajte u provrelo mleko i skuvajte fil. Sklonite sa vatre, prerucite u vanglicu i mikserom izmiksajte, a onda prijanjajucom folijom pokrijte direktno fil. Ostavite da se ohladi na sobnoj

temperaturi. Margarin i šećer u prahu mikserom umutite. Dodajte postepeno ohlaen fil, pa nastavite sa miksanjem dok ne dodate sve i na kraju dodati 2 kašike kokosa. Sve dobro sjediniti. Fil premažite preko ohlaene kore.

Glazura: Izlomite cokoladu pa dodajte ostale tecne sastojke (2 kašike ulja, 100 ml slatke pavlake i 6 kašika mleka). Stavite na par sekundi u mikrotalasnu da se zagreje, a onda izvadite i promešajte da se glazura ujednaci. Sipajte preko fila i nožem ravnomerno rasporedite. Ostavite da se kolac ohladi pre služenja.

## Savet

Kola je veoma soan. Za sve ljubitelje kokosa i okolade, ovo je idealan kola.