

## **Kremasti kolac od kokosa**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 300 gkeksa**
- **500 gsira za kolace**
- **500 mlslatke pavlake**
- **200 gbele cokolade**
- **200 gkokosovog brašna**
- **malo mleka za umakanje keksa**
- **nekoliko kašikašecera u prahu**

#### **I još:**

- **malokokosovog brašna u boji**
- **malo šecernih perlica**

### **Priprema**

Prvo napraviti fil. Otopiti belu cokoladu i malo prohladiti. Sir pomešati sa šecerom u prahu i izmiksati, pa mu dodati cokoladu. Zasebno umutiti slatku pavlaku. Dodati siru, kokosovo brašno i ujednaciti smesu.

Keks umakati u mleko i slagati u tepsi.

Preko rasporediti polovinu fila i ujednaciti.

Poslagati još jedan red keksa umocen u mleko.

Preko staviti ostatak fila, poravnati i staviti u frižider, najbolje preko noci.

Sledeći dan posuti kolac kokosovim brašnom u boji, ukrasiti šecernim perlicama i seci na kocke.

### **Savet**