

Kremasti kolac od kokosa



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 300 g** keksa
- **500 g** sira za kolace
- **500 ml** slatke pavlake
- **200 g** bele cokolade
- **200 g** kokosovog brašna
- **malo** mleka za umakanje keksa
- **nekoliko kašika** šećera u prahu

I još:

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

Priprema

Prvo napraviti fil. Otopiti belu cokoladu i malo prohladiti. Sir pomešati sa šećerom 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 tepsiju.

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.

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

Savet