

Kolac sa bundevom i kokosom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**bundeve za kolace
- **50 g**kokosa
- **5 kašika**šecera
- 3jaja
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 g**šlaga

Priprema

Bundevu oljuštiti, ocistiti od semena pa je iseci na tanke kriške. U tepsiju staviti papir za pecenje pa preko njega poredjati kriške bundeve. Pomešati kokos i 5 kašika šecera pa posuti preko bundeve.

Preko kokosa i šecera poredjati još jedan sloj kriške bundeve. Staviti tako da se pece u zagrejanu rernu oko 30 minuta.

Za to vreme izmutiti belanca sa 3 kašike šecera, dodati žumanca i na kraju 3 kašike brašna pomešano sa praškom za pecivo. Izvaditi pecene bundeve i preliti preko izmucenu smesu.

Vratiti da se pece još desetak minuta, dok se ne ispece patišpanj. Kada se ohladi prevrnuti na tacnu, skinuti papir za pecenje (tako da sad bundeve budu na vrhu). Umutiti šlag prema uputstvu i ukasiti tortu.

Savet