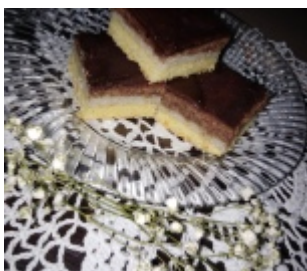


Neodoljiv kolac sa kokosom



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 1,5 šolja šećera
- 1,5 šolja mleka
- 1 šolja ulja
- 3 šolje brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike kakao

Fil od kokosa:

- 500 ml mleka
- 100 g kokosa
- 8 kašike šećer
- 4 kašike griza
- 1 vanilin šećer

Glazura:

- 150 g čokolade
- malo margarina

Priprema

Umuti penasto belanca sa šećerom pa dodati jedno po jedno žumance. U to dodati ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Podeliti smesu u dva dela i u jedan deo staviti kakao. U pleh staviti papir za pečenje i sipati žutu smesu. Rernu zagrejati na 200 stepeni i staviti da se pece.

Zagrejati mleko sa šećerom. Kad pocne da kljuca dodati kokos i griz. Fil je gotov kada kašikom provucete i ostaje trag. Skuvan fil prelijete preko kore. Preko fila sipate tamnu smesu i vratite u rernu. Kada je kolacgotov prelijete ga otopljenom cokoladom, (ja sam sada koristila crnu cokoladu za kuvanje, ali lepše je sa belom cokoladom.)

Savet

Uživajte u prelepom ukusu kokosa.