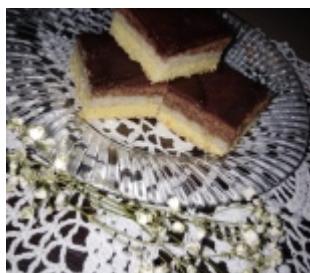


# **Neodoljiv kolac sa kokosom**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- 3 jajeta
- 1,5 šolja šecera
- 1,5 šoljam leka
- 1 šolja ulja
- 3 šolje brašno
- 1 kesica prasha 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 cokolade
- malo margarina

## **Priprema**

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

Zagrejati mleko sa šecerom. 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.