

?oko-griz kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- **7,5 dl** mleka
- **4 dl (2 čaše)** šecera
- **2 kesice** vanilinog šecera
- **6 kašika** griza
- **150 g** kokosovog brašna

Kora:

- **3** jajeta
- **3 kašike** šecera
- **2 dl** ulja
- **2 dl** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 čaša od 2 dl** brašna
- **3 kašike** kakaoa

Priprema

Fil: Skuvati mleko i kada prokljuca u njega dodati šecer, vanilin šecer i griz. Kada se smesa zgusne dodati kokosovo brašno.

Testo: Umutiti mikserom jaja i šecer, dodati ulje, pa zatim mleko, brašno, prapak za pecivo i kakao. Brašno, prašak za pecivo i kakao mešati kašiko. Gotovu smesu podeliti na 2 dela, prvi deo blago zapeciti na 180C, zatim

ga izvadigi iz rerne i preko rasporediti fil i zatim preliti sa drugom polovinom testa i sve zajedno ispeci.

Savet

Kola? dobeo ohladiti pre serviranja.