

# **Socni kolac za post na vodi**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **9 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4 šoljice** griza
- **4 šoljice** brašna
- **2 šoljice** šecera
- **2 kesice** vanil secera
- **1 kesica** praska za pecivo
- **100grama** kokosa
- **100grama** suvog grozdja
- **5 soljica** obicne vode
- **2 soljice** kisele vode

### **Preliv:**

- **5 šoljice** šecera
- **6 šoljice** vode

## **Priprema**

Najpre suvo grože prelitи kljucalom vodom i ostaviti da stoji dok pripremitе ostatak.

U vecu ciniju staviti griz, brašno, šecer, vanil šecer i pecivo. Izmešati sve pa dodati i kokos i oceeno suvo grože. Zatim kašikom sve lepo izmešati. U drugoj posudi pomešati obicnu i kiselu vodu pa uliti u suvu smesu i kašikom sve doooobro promešati i izjednaciti.

Vecu tepsi obložiti pek papirom pa izliti smesu, poravnati i staviti u vec zagrejanoj rerni na 180-200C, zavisno od jacine vaše rerne. (Rernu ukljucimo da se zagreva kada krenemo sa pripremom, jer se sve brzo smuti i pece). Pecen kolac (proverite cackalicom) ostaviti da se prohladi, pa zatim ga prevrnuti na tacnu, skinuti papir i vratiti u istu tepsiju. Iseci ga na željene komade i zalivati prelivom pomocu kutlace, kao baklavu. Za preliv staviti šecer i vodu da vri 2-3 minuta i vrucim prelivom zalivati prohlaen kolac. Sacekati da kolac upije pa poslužiti. Ako niste nestrpljivi pre služenja rashladiti u frižideru.

## Savet

Kola je toliko ukusan i soan da se i ne primeti da je postan. Sve se jako brzo smuti, ispee i napravi. Pekla sam u veoj okrugloj tepsi kako ne bi bio previše visok i kako bi se sigurno lepo ispekao, ali kao što se može videti po slikama kola nije ni malo tanak, nizak, tako da za jako kratko vreme i jako malo novca dobijate veliku količinu ukusnog, sonog kolaa. :)