

Mramorni kolac od kokosa bez jaja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g** kokosa
- **220 g** glatkog brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **230 g** kristal šećera
- **1 kesica** vanili šećera
- **150 ml** ulja
- **150 ml** mleka
- **200 ml** grčkog jogurta
- **1 puna kašika** tamnog kakao praha
- **malokokosa** za posipavanje po glazuri

Za glazuru:

- **90 g** čokolade za kuvanje
- **25 g** margarina
- **3 kašike** ulja

Priprema

U dublju posudu staviti kokos, prosejano glatko brašno sa praškom za pecivo, šećer, vanili šećer, ulje, mleko i jogurt i dobro izmešati varjačom. Dobijena smesa je dosta gusta. Tepsiju 18x28cm premazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Kašikom vaditi 2/3 smese i stavljati u tepsiju na papir za pečenje. U ostalu smesu – 1/3 umešati kakao prah. Kašikom stavljati hrpice tamne smese na svetlu smesu.

Viljuškom ili iglom malo prošarati.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Staviti tepsiju sa kolacem u zagrejanu rernu i pecite 20 minuta. Metalnom iglom proveriti da li je kolac pecen (pecen je ako se testo ne lepi na iglu). Pecen kolac prevrnite na tacnu za posluživanje posutu prezlima (da se kolac ne bi lepio) i skinite papir za pecenje (ako je kolac dobro pecen papir samo sklizne sa kolaca).

Pripremite glazuru: okoladu i margarin otopite na laganoj vatri, dodajte ulje, promešajte i pripremljenu glazuru prelijte preko kolaca. Još dok je glazura sveža posipajte kolac sa malo kokosa.

Odmah kanapom oznaciti kriške, kracu stranicu (od 18 cm) podelite na 3 dela, a dužu stranicu (od 28 cm) podelite na 8 delova. Na taj nacin dobijete 24 parceta kolaca.

Savet

Izvor: Slatki svijet Na internetu sam naišla na ovaj recept i moram priznati da me veoma zainteresirao jednostavnošću, brzinom pripreme i naravno sastojcima te sam jedva ekala da se prodavnice nakon Uskrsa otvore da mogu nabaviti jogurt, jedini sastojak koji mi je nedostajao da bi se prihvatila izrade ovog kolaa. Verujte, za samo pola sata utrošenog vremena, dobila sam soan i veoma ukusan kola od kokosa koji je oduševio sve moje prijatelje.