

Kokos bajadera sa plazmom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **150 g**šecera
- **1 kesic**avanilinog šecera
- **1 kašik**akakao praha
- **100 ml**mleka
- **125 g**maslaca
- **300 g**mlevene plazme

Beli deo:

- **150 g**šecera
- **1 kesic**avanilinog šecera
- **100 ml**mleka
- **125 g**maslaca
- **100 g**mleka u prahu
- **170 g**kokosovog brašna

Čokoladna glazura:

- **200 g**čokolade za kuvanje
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Kora: Za kolac pripremiti pleh vel. 20x30cm. Dno pleha samo malo premazati uljem. U odgovarajuću posudu staviti šećer, vanilin šećer, kakao, mleko i iseckani maslac. Staviti posudu na šporet i na srednjoj temperaturi sjediniti sve sastojke. Povremeno promešati, a kada se dobro ugreje onda neprestano mešati sve dok se ne dobije kremasta smesa. Skloniti posudu sa šporeta, dodati mlevenu plazmu i dobro je sjediniti sa ostalim sastojcima. Kašikom rasporediti smesu u pleh (ja sam uzimala vrhom punu supenu kašiku i po delovima raspoređivala smesu, da bi mi kora bila podjednake debljine. Imala sam tri gromuljice u širinu i četiri u dužinu pleha. Zatim, uzmete u malo lonce vrelu vodu, umacete kašiku i sa njom izravnate koru). Ostaviti na stranu dok ne spremite beli deo fila.

Beli deo: U odgovarajuću posudu staviti šećer, vanilin šećer, mleko, mleko u prahu i iseckani maslac. Staviti posudu na šporet i na srednjoj temperaturi sjediniti sve sastojke. Žicom za mucenje stalno mešati, da ne ostanu grudvice o mleka u prahu. Kada se dobije kremasta smesa skloniti posudu sa vatre i dodati kokosovo brašno. Dobro promešati da se kokos sjedini sa ostalim sastojcima i, na već opisani način, rasporediti fil preko kore.

Čokoladna glazura: Slatku pavlaku staviti da se zagreje na srednjoj temperaturi. Kada pavlaka bude vrela (ne sme da provri) ubaciti izlomljenu čokoladu i na srednjoj temperaturi mešati sve dok se ne dobije glatka glazura. Glazuru skloniti sa vatre i preliti preko belog fila.

Ostaviti glazuru da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa kolac ostaviti u frižider 3-4 sata (najbolje bi bilo da ga ostavite preko noci). Kolac iseci na štanglice i poslužiti.

Savet