

Kokos kolac (16)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 12 kašika šećera
- 12 kašika brašna
- 100 ml mleka
- 100 ml ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika kakao

Nadev:

- 500 ml mleka
- 3 kašike brašna
- 10 kašika šećera
- 150 g kokosa

Glazura:

- 100 ml slatke pavlake
- 150 g čokolade

Priprema

Kora: Jaja umututi sa šećerom penasto, zatim dodati mleko i ulje. Pa ponovo umututi, pa ubaciti brašno sa praškom za pecivo. Sjediniti smesu. Smesu podeliti na dva dela. U jedan deo staviti 1 kašiku kakao, drugi (žuti) ostaviti sa strane. Pleh podmazati sa malo margarina pa izliti braonu smesu. Kolac zapeci na 180C 10 minuta.

Nadev: Odvojiti malo mleka i razmutiti brašno i šećer. Preostalo mleko staviti na šporetu da proključa, kada uzavri skuvati nadev. Pomeriti sa šporeta i umešati 150 g kokosa. Nakon 10 minuta izvaditi kolac pa preko kore naneti nadev od kokosa i preliti žutom smesom koju smo ostavili sa strane. Kolac vratiti u rernu i peci još 25 minuta na 180C.

Glazura: Otopiti čokoladu zajedno sa slatkim pavlakom i kada je kolac gotov preliti ga.

Savet

Možete koristiti i okoladnu glazuru ako Vam je lakše. Prijatno.