

oko-kokos kolac



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **180 g** kokosa
- **2 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2.5 dl** hladnog mleka

Za fil:

- **7 dl** mleka
- **6** žumanaca
- **200 gr** šecera
- **2** pudinga od čokolade
- **150 g** čokolade
- **250 g** margarina
- **150 g** šlaga
- **2 dl** kisele vode

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, dodati kokos, brašno, prašak za pecivo, izmešati i sipati u namazan i brašnom posut pleh dim.23x32 cm i peći 10 minuta na 180 stepeni. Pecenu koru preliti mlekom. U mleku skuvati razmucena žumanca sa šećerom i pudgom. U vruće dodati čokoladu i margarin i mešati dok se ne otopi i vruće sipati preko kore. Kada se kolac ohladi premazati umućenim šlagom sa kiselim vodom i posuti kokosom.

Savet