

Nežni kokos kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 100 ml ulja
- 100 ml vode
- 1 kašika kakaa
- 1 kašika arome ruma
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera

Za fil:

- 1 l mleka
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 1 kesica pudinga od vanile
- 200 g kokosovog brašna
- 150 g margarina

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 5 kašika ulja

Priprema

Za koru umutite belanca sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte žumanca i sve ostale sastojke ulje, vodu, kakao, aromu ruma i na kraju dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa dobro sjedinite.

Koru pecite na 200 stepeni 25 minuta.

Za fil izmešajte brašno, šećer i prašak za puding sa 200 ml mleka, pa sve to skuvajte u preostalih 800 ml mleka.

Ostavite da se ohladi. Nakon toga dodajte penasto umućen margarin i kokosovo brašno.

Pripremljeni fil premažite preko kore.

Za glazuru na tihoj vatri otopite čokoladu sa uljem.

Pripremljenom glazurom prelijte kolac, ostavite da se glazura malo stegne.

Nakon toga isecite na kocke i poslužite.

Savet