

Kokos kremasti kolac



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **6** kašikabrašna
- **8** kašikašecera
- **4**jajeta
- **1**vanilin šecer
- **1** kašikakaka
- **100** mlulja
- **100** mlvode
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kesicanes kafe

Za fil:

- **1** l mleka
- **250** g šecera
- **150** g margarina
- **7** kašikabrašna
- **150** g kokosa

Priprema

Prvo razmutiti brašno u 200-300 ml hladnog mleka (da se ne dobiju grudvice). Ostatak mleka staviti da provri sa šecerom. Kada provri dodati razmuceno brašno i kuvati uz stalno mešanje da se ne dobiju grudvice, pa kada se zgusne staviti da se hladi. Za to vreme praviti koru sa 4 cela jajeta sa šecerom i vanilin šecerom. Zasebno pomešati brašno, prašak za pecivo, kakao i nes kafu. Lagano dodavati u jaja, pa na kraju dodati ulje i vodu i izmešati. Peci na 200°C oko 20-ak minita. Kada se krema prohладila dodati margarin pa umutiti mikserom i na kraju dodati kokos. Preko kore razmazati kremu i preko opet kokos i staviti u frižider da se hladi pa seci na kocke kada se kolac dobro ohladi.

Savet

U fil se može dodati i aroma vanile i još malo šeera (sve zavisi od ukusa).