

Kolac sa kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo

- **3** jajeta
- **6** kašika šecera
- **6** kašika brašna, punih
- **50** g kokosa
- **1/2** dlulja
- **2** kašik edžema od kajsija
- **1** kašicica cimeta
- **1** dljogurta ili mleka
- malopraška za pecivo

Preliv

- **50** g cokolade
- **1** kašik kakao
- **2** kašike šecera
- **2** dl mleka
- **1** kašika margarina
- **1** narendana kora od narandže

Priprema

Testo: umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodati šefer i mutiti dok se on ne otopi. Nakon toga dodati žumanca, umutiti, pa dodati ulje, džem i mleko. Dobro umutiti, pa dodati brašno, kokos, cimet, prašak za pecivo, a sve to dobro izmesta i prethodno. Lagano izmešati sve sastojke. Testo ne treba da bude debelo, ne deblje do 2 cm kada

se ispece. Peci oko 20 minuta na 150 stepeni.

Preliv: dobro izmešati kakao sa šećerom, dodati malo mleka i staviti da provri, pa dodati cokoladu. Kada se istopi dodati ostatak mleka, prokuvati, pa dodati margarin i koru od narandže i prokuvati nekoliko minuta.

Prohlaeno testo iseci na kocke zeljene velicine, pa preliti prohlađenim prelivom. testo ne vaditi iz pleha u kom se peklo. po želji, kolac možete posuti kokosom. Ostaviti da se stegne.

Savet