

## Socni tropikana kolac



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Kora:

- **2** **caše (od 2 dl)** jogurta
- **1** **caša** kokosovog brašna
- **1** **caša** šecera
- **1** **caša** griza
- **1** prašak za pecivo

#### Preliv:

- **3** **dl** tečnosti iz kompota od ananasa
- **ili 3** **dl** vode
- **4** **kašike** šecera
- **1** vanilin šećer

#### Fil:

- **1** **l** mljeka
- **3** pudinga od banane
- **8** **kašika** šecera
- **po** želji šlag pjena ili pavlaka za šlag

### Priprema

Prvo skuhati preliv, pa ostaviti da se ohladi (ukoliko necete koristiti kompot od ananasa). Za koru sve sastojke

redom sjediniti, pa umutiti kašikom, pa sipati u pouljen i sa malo brašna posut pleh. Peci na 180 C oko 20 minuta.

Dok se kora pece skuhati puding u mlijeku. Pecenu koru, vruću, prelići sa ohlaenim sirupom ili kompotom od ananasa; sačekati da kora upije preliv.

Zatim preko kore sipati vruć puding, pa ostaviti da se ohladi. Umutiti šlag, pa kolac premazati šlagom. Dobro ohladiti, pa rezati kolac.

## **Savet**

Kola je jako ukusan, brzo se priprema; ne zahtjeva upotrebu miksera; nema brašna, margarina, jaja...a fil možete mijenjati po želji (puđing od vanilije, okolade...).