

## *Kolac sa kokosom*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 2 jajeta
- 1 **caša**šecera
- 1 **caš**amleka
- 1/2 **caš**eulja
- 2 **caš**ebrašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 **kaš**ikekacao

#### **Fil:**

- 500 ml mleka
- 100 g kokosa
- 8 **kaš**ikašecera
- 4 **kaš**ikegriza

#### **Glazura:**

- 100 g cokolade
- 3-4 **kaš**ikaulja

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom. Dodati prašak za pecivo, mleko, ulje i brašno. Sve dobro sjediniti i podeliti masu na

dva jednaka dela. U jedan deo umešati kakao, a drugi ostaje žut. Podmazati uljem pleh i sipati tamnu masu. Rernu zagrejati na 200 stepeni i staviti da se pece do pola. U mleko sipati šećer, kokos i griz. Staviti na šporet da se kuva i da se dobije gusta masa (kada se kašikom prođe kroz fil da se vidi trag). Skuvani fil skloniti sa šporeta i naneti na polu pecenu crnu koru. Preko fila naneti svetlu masu i staviti u rernu da se ispece. Kada je kolac gotov izvaditi ga iz rerne i preliti sa otopljenom cokoladom koja je bila pomešana sa uljem.

## **Savet**