

# **Kolac sa kokosom**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **2** jajeta
- **1** cašašecera
- **1** cašamleka
- **1/2** cašeulja
- **2** cašebrašna
- **1** prašak za pecivo
- **2** kašikekakao

### **Fil:**

- **500** ml mleka
- **100** g kokosa
- **8** kašikašecera
- **4** kašikegriza

### **Glazura:**

- **100** g cokolade
- **3-4** kašikaulja

## **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 šefer, kokos i griz. Staviti na šporet da se kuva i da se dobije gusta masa (kada se kašikom proe 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 ispeče. Kada je kolac gotov izvaditi ga iz rerne i preliti sa otopljenom cokoladom koja je bila pomešana sa uljem.

## Savet