

Kokos kolac (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Kora:

- **8** belanaca
- **100 g** šecera u prahu
- **200 g** kokovog brašna

Fil:

- **8** žumanaca
- **100 g** šecera u prahu
- **250 g** margarina
- **100 g** čokolade za kuvanje

Još:

- **1** kesica šlaga
- **po želji** rendana čokolada, mrvice

Priprema

Belanca i šećer umutiti mikserom. Dodati kokos brašno i sve dobro sjediniti. Izručiti u podmazan i brašnom posut pleh (ja sam koristila 22x33) i peći u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 15 minuta. Ohladiti.

Žumanca i šećer umutiti mikserom, dodati istopljenu čokoladu pa sjediniti. Na kraju umutiti i jedan margarin.

Premazati preko ohlažene kore i ukrasiti šlagom.

Savet