

Kolac sa kokosom, kefirom i malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 tegle**kefira
- **1/2** **čaš**emleka
- **1/2** **čaš**eulja
- **1** **čaš**akokosa
- **1/2** **čaš**eoraha seckanih
- **1** **čaš**ažutog šecera od trske
- **1** **čaš**abrašna
- **1** **kesic**avanilin šecera
- **1** **kesic**apraška za pecivo
- **1** **kaš**ikakakao praha

Za glazuru:

- **50 g (3 kaš**ike)cokolade (kakao praha)
- **2 kaš**ikeulja
- **1 kaš**ikažutog šecera od trske
- **po potrebi**mleka

I još:

- **150 g**svežih malina
- **1** **kaš**ikakokosa

Priprema

U dublju posudu staviti žuti šećer, vanilin šećer i pomešati.

Dodati kefir i mleko.

Žicom mutiti da se šećer otopi i dobije penasta smesa.

Dodati brašno, kokos, orahe, prašak za pecivo i ulje.

Dobro sjediniti da se dobije gusto testo. Zbog kefira će izgledati kao da ste stavili kvasac, vazdušasto.

Testo sipati u manju tepsiju obloženu papirom za pečenje.

Nekoliko kašika testa ostaviti i pomešati sa kakao prahom.

Kašikom braon smesu sipati po testu da bude šareno.

Staviti kolac da se peče u zagrejanu rernu na 180°C oko 20 minuta, možda i manje što zavisi od rerne i debljine testa, a i velicine tepsije koju ste koristili. U mom slučaju mislim da je bilo i manje, jer je kolac bio tanak. Kada kolac porumeni izvaditi ga iz rerne, pokriti i ostaviti da se ohladi.

Napraviti glazuru tako što čokoladu ili kakao prah pomešate sa šećerom i uljem i 2 kašike mleka i stavite na tihu vatru da se otopi i sjedini. Ako je glazura gusta dodajte još malo mleka da bi bila glatka i lepo se razlivala. U mom slučaju sam koristila kakao prah. Preliti kolac glazurom i poreati sveže maline po celom kolacu, dok se čokolada nije stegla. Posuti odozgo sa kašikom kokosa.

Kada se kolac ohladi seci na kocke i poslužiti. Može dodatno preko svake kocke da se prelije čokolada koja vam je ostala od glazure.

Savet