

# **Kolac sa šargarepom i kokosom**



težina: **lako**

za: **9 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- 3jajeta
- **150 g**secera
- **150 g**narendane šargarepe
- **150 g**oštrog brašna
- **100 g**kokosa
- **100 ml**ulja
- **1 kašikakore** naribane sitno od limuna
- **2 kašikesoka** od limuna
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **50 g**brusnica

### **I još:**

- **2 dl**soka od šargarepe

## **Priprema**

Jaja i šefer dobro izmutiti da pobele, dodati sve ostale sastojke: ulje, rendanu koru od limuna, sok od limuna, brašno pomešano sa praškom za pecivo, kokos, brusnice i sitno narendanu šargarepu. Sve kašikom izmešati. Istresti sve u manju podmazanu tepsiju i peci na 180 oko 25 - 30 minuta Kad je kolac gotov izbockati ga malo viljuškom i prelitи sa sokom od šargarepe, Vruc kolac, prelijete sa hladnim sokom. (ja sam kupila, ali ukoliko vi cedite sami sok, upotrebite taj). Ostavite da se kolac ohladi. Gotov kolac pospite sa šecerom u prahu ili kao ja otopite 100 g cokolade sa 3 kašike ulja, prelite preko kolaca i pospite sa malo kokosa.

**Savet**