Kokos kolac sa makom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**mleka
- **11 kašika**brašna
- **3 kašike**mlevenog maka
- **1 kašika**kakao praha
- **1 kašika**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **7 kašika**šecera
- **100 g**cokolade
- **125 g**margarina
- **80 g**kokosa

Priprema

Kora: Umutiti belanca u cvrst sneg, postepeno dodajuci šecer. Dodati žumanca i lagano izmešati. Dodati mleko i ulje. Promešati. Dodati prosejano brašno, kakao prah i prašak za pecivo. Dodati mak. Sve lagano izmešati i uliti u kalup promera 26cm koji je obložen papirom za pecenje. Peci na 200C oko 20 minuta. Ohladiti koru i preseci na dva jednaka dela.

Fil: U šerpicu uliti mleko, dodati margarin, cokoladu i šecer. Otopiti sve. Dodati kokos i dobro promešati.

Filovati jedan deo kore, zatim filovati drugi deo kore (sa donje strane). Ostaviti par minuta da kora upije tecnost i spojiti da se filovi dodiruju. Ostatkom fila preliti ceo kolac. Ohladiti. Ohlaen kolac posuti mlevenim makom i služiti.

Savet