

Kokos kolac (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Kora:

- **8**belanaca
- **100** gšecera u prahu
- **200** gkokovog brašna

Fil:

- **8**žumanaca
- **100** gšecera u prahu
- **250** gmargarina
- **100** gcokolade za kuvanje

Još:

- **1** kesicašлага
- **po željirendana** cokolada, mrvice

Priprema

Belanca i šecer umutiti mikserom. Dodati kokos brašno i sve dobro sjediniti. Izruciti u podmazan i brašnom posut pleh (ja sam koristila 22x33) i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 15 minuta. Ohladiti.

Žumanca i šecer umutiti mikserom, dodati istopljnu cokoladu pa sjediniti. Na kraju umutiti i jedan margarin.

Premazati preko ohlaene kore i ukrasiti šlagom.

Savet