

JEDNOSTAVNI BOUNTY KOLAČ

Za biskvit:

3 jaja
150 g šećera
150 g brašna
3 žlice kakaa
100 ml ulja
4 žlice mlijeka
pola žličice praška za pecivo
1 vaniln šećer
400 ml mlijeka za preljevanje biskvita

Krema:

200 ml vrhnja za šlag
3 žlice šećera
400 g punomasnog kiselog vrhnja
8 žlica šećera u prahu
100 g kokosa

Čokoladna glazura

Kokos za posip

Zagrijati pećnicu na 180 C. duboki lim dimenzija 20 X 30 cm namastiti i pobrašniti.

Za biskvit pjenasto umutiti jaja sa šećerom i vanilin šećerom. Dodati ulje i mlijeko a na kraju brašno prosijano sa kakaom i praškom za pecivo pa sve dobro izmiješati. Dobivenu smjesu izliti u pripremljeni lim, zagladiti površinu pa staviti peći u prethodno zagrijanu pećnicu 20 minuta.

Kada izvadite kolač iz pećnice preliti ga sa 400 ml mlijeka i ostaviti da se ohladi.

Za kremu vrhnje za šlag i 3 žlice šećera istući u čvrsti šlag. Kiselo vrhnje i šećer dobro izmiješati, dodati kokos i pripremljeni šlag, pa se još jednom izmiješati. Dobivenu kremu rasporediti preko ohlađenog biskvita, zagladiti površinu i staviti u hladnjak da se ohladi.

Pripremiti čokoladnu glazuru pa je preliti preko ohlađenog kolača i posipati kokosom. Ohladiti. prije posluživanja narezati po želji.