Tanjina kokos torta



Sastojci

Prave se 2 kore od po:

- 2 jaja
- 12 kašika mleka
- 12 kašika šecera
- 13 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo

Fil

- 1 l mleka
- 100 g cokolade za kuvanje
- 250 g margarina
- 100 g kokosa
- 14 kašika šecera
- 2 kesice vanilin šecera

Priprema

Svi sastojci za koru se umute, pece se u šerpi ravnih stranica velicine bar od 2,5 litra. Obe kore se preseku.

U drugoj šerpi se stave sastojci za fil. Treba da samo provri i mešati dok se ne ujednaci.Napomena: Fil je redak i ne brinite se za to.

U šerpi u kojoj smo pekli kore uliti jednu kutlacu fila, staviti koru, preliti sa filom. Nastaviti postupak dok ima fila. Ostaviti gotovu tortu preko noci u šerpi. Sutradan pažljivo prebaciti na tanjir za posluživanje, ukrasiti umucenim šlagom ili slatkom pavlakom. Torta je socna i ukusna. Moji ukucani je obožavaju!

Recept nam je poslala Tatjana Modrakovic iz Bijeljine.