

oko keks lazanja



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kutijalazanja**
- **300 g Menaž cokolade**
- **400 grickota sira**
- **2 jajeta**
- **4 kašike mleka**
- **120 g žutog šecera**
- **2 kesicevanilin šecera**
- **5 kašikakakaoa**
- **3 kašicicenarendane narandžine kore**
- **200 gmlevenog keksa**
- **50 gkokosa**

Priprema

Umutiti 2 jajeta sa žutim šecerom i vanil šecerom, pa u to dodati ricota sir, narandžu i kakao, pa na kraju otopljenu cokoladu sa mlekom.

U tepsi staviti papir za pecenje i reati red testa za lazanje, premazati filom, posuti mlevenim keksom i tako neizmenično (preporuka 4 puta). Na poslednji red testa staviti ostatak fila (ostaviti nešto više nego za prethodne), posuti keks i kokos. Peci oko 30 minuta na 175 C.

Služiti blago prohlaeno. Po želji dodati kuglu sladoleda ili šlag.

Savet

Ukoliko uzmete kutiju suvih lazanji treba ih malo probariti da omekšaju, a ukoliko uzmete pakovanje svežih nema potrebe.