okoladna torta s kokosom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**putera
- **150 g**kokosovog brašna
- **350 g**brašna
- **350 g**smeceg šecera
- **6**jaja
- **200 gMenaž cokolade**

Priprema

Zagrejte rernu na 180 stepeni. Puterom premažite okruglu posudu širine 23 cm.

U ciniji pomešajte kokos, brašno, šecer, jaja i prethodno zagrejan puter. Mešajte dok smesa ne postane glatka.

Smesu prespite u posudu i pecite 40-45 minuta.

Istopite **Menaž cokoladu** pospite je po testu tako da bude skroz pokriveno. Ukrasite kokosom i ostaviti da se ohladi.

Savet