

Torta od kokosa

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 2 šoljice šećera
- 2 šoljice mleka
- 2 šoljice ulja
- 4 šoljice brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakao praha
- kora limuna

Fil:

- 1 litar mleka
- 500 g šećera
- 250 g margarina
- 250 g kokosovog brašna

Priprema

Umutiti jaja i šećer, dodati mleko, ulje i brašno i prašak za pecivo. Masu podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati kakao. Ispeci obe kore u podmazanom plehu. Ohladiti, iseci na kocke približno iste. Na tanjir reati žutu pa tamnu kocku, kao šahovsko polje. Svaki red premazati nadevom, kao i celu tortu spolja.

Fil: na slaboj vatri kuvati krem od mleka i šećera, da se zgusne kao med, dodati tome margarin i kokosovo brašno, sve zajedno umutiti u glatku masu.