

# **Kokos keks torta**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **1jaje**
- **2 kašikemaslaca**
- **100 gbrašna**
- **150 mlmleka**
- **50 gšecera**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **2 kašikemlevenog keksa**
- **3 kašikekakaoa**

### **Za fil:**

- **50 gšecera**
- **180 gkisele pavlake**
- **6 kašikakokosa**
- **6 kašikamlevenog keksa**
- **100 gmaslaca**

### **Za preliv:**

- **70 gcrne cokolade**
- **100 mlmleka**
- **1 kašikagustina**
- **2 kašikekakaoa**

## **Priprema**

Umutimo jaje sa šecerom. Dodamo maslac i mleko i sjedinimo. Na kraju prosejemo brašno, prašak za pecivo i kakao. Dodamo i keks. Dobro umutimo i ispecemo dve kore.

Kada su tople jako su mekane i lomljive, stegnu se kada se ohlade. Fil. Umutimo maslac sa šecerom. Dodamo i pavlaku. Mešamo varjacom dok se dobro ne sjedine smese.

Podelimo na dva dela. U jedan dodamo kokos, a u drugi keks. Filujemo torticu: kora-kokos fil, pa keks fil, pa druga kora. Sipamo u šerpicu mleko, gustin, kakao i izlomljenu cokoladu. Mešamo dok se lepo ne sjedini i ne otopi. Prelijemo preko torte.

## **Savet**

:D