

Bela tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 2 jajeta
- 200 g brašna
- 50 g šecera
- 200 ml mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike kokosa
- 3 kašike mlevenog keksa
- 4 kašike maslaca

Fil:

- 500 ml slatke pavlake
- 50 g kokosa
- 100 g bele čokolade

Priprema

Umutimo jaja sa šećerom. Dodamo maslac i mleko i sjedinimo. Na kraju prosejemo brašno i prašak za pecivo. Dodamo i keks i kokos. Dobro umutimo i ispecemo dve kore. Umutimo slatku pavlaku pa podelimo na pola. U jednu polovinu dodamo kokos a u drugu otopljenu belu čokoladu. Filujemo kora-jedan fil-drugi fil pa opet kora. Opet premazemo tanko filovima i ukrasimo po želji.

Savet

Brzo i ukusno.