

# **Kokos salama**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Tamni fil:**

- **500** gmljevenog keksa
- **150** gprah šecera
- **100** gcokolade
- **200** mltoplog mlijeka
- **2** kašikekakaoa
- **nekoliko** kapiestrakt ruma

### **Svijetli fil:**

- **150** gputera
- **100** gprah šecera
- **200** gkokosa
- **30** mlmljeka

## **Priprema**

okoladu izrendati, dodati keks, šecer, rum, kakao te mlijeko. Izmješati dobro. Smjesa ne smije biti premekana ili pretvrda. Polako mlijeko dodajte, možda ga bi ne upotrijebite sve. Puter sobne temperature i prah šecer izmiksajte pa dodajte kokos i mlijeko pa dobro izmješajte.

Foliju zalijepite za površinu da se ne mice te rasporedite tamni fil preko tamnog razvucite nožem svijetli fil. Urolajte sve i ostavite u friz da se dobro stegne.

## **Savet**

Ako volite slae možete dodati u filove još šeera.