

Torta sa keksom i kokosom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3jajeta
- **3** kašikešecera
- **3** kašikebrašna
- **1** kašikakakaoa
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Za fil:

- **250** mlmleka
- **250** gšecera
- **100** gcokolade
- **125** gmargarina
- **250** gmlevenog keksa
- **80** gkokosa

I još:

- **200** gšлага
- **200** mlmleka

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. Dobro sjediniti. Sipati u pleh obložen pek-

papirom i peci na 200 stepeni 15-ak minuta.

U šerpi na šporetu staviti mleko, šecer, cokoladu i margarin. Mešati da se istopi, pa skloniti sa šporeta. Dodati keks i kokos, dobro promešati i ostaviti da se prohladi.

Staviti fil preko kore...

... premazati umucenim šlagom i ostaviti da se ohladi i stegne.

Savet