

## **Mini-coko tortica**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 2 jajeta
- 3 kašike šecera
- 1 kašika ulja
- 2 kašike kokosovog brašna
- 3 kašike običnog brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### **Za fil:**

- nekoliko kašika džema

#### **Za dekoraciju:**

- 200 g čokoladne glazure
- mnogo šarenih bonbona

### **Priprema**

Jaja pomešajte sa šećerom i umutite mikserom. Dodajte ulje, kokos i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo. Polovinu smese izlijte u pleh za mini torticu da se malo zapeče. Pecite u donjem delu rerne na oko 200 stepeni.

Kada se malo kora zapekla, lagano je premažite džemom od kajsija. Preko džema prelijte preostali deo smese. Vratite nazad u rernu da se skroz ispece. (Smesu možete ispeci celu i posle je preseći na pola i nafilujete).

Pecenu torticu izvadite iz rerne i ostavite da se malo prohladi. Zatim je prelijte čokoladnom glazurom.

Torticu ostavite da se malo stegne.

Dekorišite sa puno šarenih bonbona i poslužite.

## **Savet**