

Kokos rozenka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- **1** l mleka
- **200** g šećera
- **120** g gustina (kukuruznog skroba)
- **250** g maslac/margarina
- **100** g bele cokolade
- **200** g kokosovog brašna

Za glazuru:

- **100** g bele cokolade
- **3** kašikemleka
- **1** kašikaulja

Ostalo:

- **1** pakovanjekora za rozen tortu

Priprema

U gustin usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Dodati komade margarina i mesati da se otope.

Umešati i belu cokoladu.

A zatim i kokosovo brašno.

Mlakim filom premazati korice za rozen tortu. Slaganje završiti korom. Staviti kolac u frižider na nekoliko sati. Otopiti cokoladu sa mlekom i uljem i staviti na poslednju koru. Vratiti na kratko u frižider.

Uživajte u ukusu!

Savet

Umesto glazure od bele okolade možete staviti šeernu glazuru ili poslednju koru premazati tankim slojem fila i posuti kokosovim brašnom.