

Cocos cake



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** mlevenog plazma keksa
- **6 kašikagriza**
- **200 g** kokosa
- **6 kašika** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 l** mleka
- **15 g** maslaca
- **2 kesice** šлага

Priprema

Maslac pomešati sa mlevenim keksom, umesiti i dodati malo mleka ako je potrebno, pa od toga formirati tanku koru.

U 1 l mleka skuvati griz, kuvati ga oko 10 minuta dok se ne zgusne dobro, dodati šefer, vanilin šefer i 150-200 g kokosa, da ne bude ni previše redak ni gust. Fil ostaviti da se ohladi, povremeno promešati, a zatim ga naneti na koru od keksa.

Umetuti šlag i ukrasiti tortu.

Savet