Torta od kokosa i cokolade



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **700 ml**mlijeka
- **5 kašika**šecera
- **2 kesice**pudinga
- **100 g**kokosa

I još:

- **150 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašike**ulja

Za dekoraciju:

- **500 ml**slatke pavlake
- **50 g**cokolada za kuvanje

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, pa dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. Dobro sjediniti.

Smjesu podijeliti na dva dijela. Jedan deo sipati u pleh obložen papirom i staviti da se pece na 200 C nekih 10 minuta.

Dok se kora malo zapece pripremiti fil. Prvo skuvati puding, pa dodati kokos. Sve dobro sjediniti.

Izvaditi koru iz rerne pa preko staviti polovinu fila.

Istopiti cokoladu sa 3 kašike ulja i sipati preko fila.

Preko cokolade ponovo staviti ostatak fila, a preko fila drugi deo smjese za koru.

Peci na 180 C oko 25 minuta. Umutiti slatku pavlaku i ukrasiti tortu.

Tortu staviti u frižider da se malo stegne. Prijatno!

Savet

U originalnom receptu umjesto slatke pavlake, preko ide glazura od okolade.