

## *Kremasta torta sa kokosom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 2 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mleka
- 12 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašike ulja

#### **Za fil:**

- 400+100 ml mleka
- 6 kašika šecera
- 5 kašika gustina
- 100 g kokosa
- 2 kašike kakaoa
- 250 ml slatke pavlake

### **Priprema**

Ispeci koru na 180 C 25 minuta. Ispecenu koru poprskati sa nekim sokom. Umutiti slatku pavlaku, pa podeliti na tri jednaka dela. Prvi deo premazati preko ohla?ene kore.

Fil: 400 ml mleka staviti da provri, a u drugoj posudi sastaviti šecer, kokos, kakao, gustin i 100 ml mleka. Sve

izjednaciti pa sipati u mlazu u provrelo mleko. Mešati fil dok se ne zgusne. Skuvani fil ohladiti, pa ga sastaviti sa trecinom umucene pavlake.

Premazati fil preko kore, zatim preko fila premazati sa još jednom trecinom umucene pavlake. Ukrasiti po želji topljenom ili rendanom cokoladom.

### **Savet**

Torta je veoma kremasta, a napravi se veoma brzo.