

oko keks lazanja



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kutija** lazanja
- **300 g** **Menaž** čokolade
- **400 g** ricotta sira
- 2 jajeta
- **4 kašike** mleka
- **120 g** žutog šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **5 kašika** kakaoa
- **3 kašice** narandžine kore
- **200 g** mlevenog keksa
- **50 g** kokosa

Priprema

Umutiti 2 jajeta sa žutim šećerom i vanil šećerom, pa u to dodati ricotta sir, narandžu i kakao, pa na kraju otopljenu čokoladu sa mlekom.

U tepsiju staviti papir za pečenje i reati red testa za lazanje, premazati filom, posuti mlevenim keksom i tako neizmenicno (preporuka 4 puta). Na poslednji red testa staviti ostatak fila (ostaviti nešto više nego za prethodne), posuti keks i kokos. Peci oko 30 minuta na 175 C.

Služiti blago prohlaveno. Po želji dodati kuglu sladoleda ili šlag.

Savet

Ukoliko uzmete kutiju suvih lazanji treba ih malo probariti da omekšaju, a ukoliko uzmete pakovanje svežih nema potrebe.