

Zaljubljeni kokos



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Kore:

- **2** jajeta
- **2** kašike kokosa
- **150** g brašna
- **50** g šećera
- **1** kesica prsačka za pecivo
- **50** ml mleka

Fil:

- **180** g kisele pavlake
- **50** g šećera u prahu
- **2** kašike mekšeg margarina
- **60** g kokosa

I još:

- **100** g bele cokolade
- **1** kašikaulja
- **1** šlag krem od cokolade

Priprema

Kore: Umutimo jaja sa šecerom. Dodamo crvenu boju i mleko. Dobro umutimo. Pa zatim dodamo prosejano

brašno, prašak za pecivo i kokos. Od smese i ispecemo dve kore. Kada se ohlade isecemo oblik srca.

Fil: Umutimo maslac i šecer u prahu. Dodamo kiselu pavlaku i dobro sjedinimo. Na kraju dodamo kokos i mutimo gust fil.

Filovanje: Stavimo jednu koru pa premažemo obilno filom. Ostavimo malo da premažemo celu tortu. Stavimo drugu koru i premažemo ostavljenim filom. Otopimo belu cokoladu sa kašikom ulja pa onda dodamo boju i izmešamo. Prelijemo preko torte i ostavimo da se stegne pa ukrasimo šlagom.

Savet

:D