

## *Kokos keks torta*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 1 jaje
- 2 kašikemaslaca
- 100 g brašna
- 150 ml mleka
- 50 g šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašikamlevenog keksa
- 3 kašike kakaoa

#### **Za fil:**

- 50 g šecera
- 180 g kisele pavlake
- 6 kašikakokosa
- 6 kašikamlevenog keksa
- 100 g maslaca

#### **Za preliv:**

- 70 g crne čokolade
- 100 ml mleka
- 1 kašikagustina
- 2 kašike kakaoa

## Priprema

Umutimo jaje sa šećerom. Dodamo maslac i mleko i sjedinimo. Na kraju prosejemo brašno, prašak za pecivo i kakao. Dodamo i keks. Dobro umutimo i ispecemo dve kore.

Kada su tople jako su mekane i lomljive, stegnu se kada se ohlade. Fil. Umutimo maslac sa šećerom. Dodamo i pavlaku. Mešamo varjačom dok se dobro ne sjedine smese.

Podelimo na dva dela. U jedan dodamo kokos, a u drugi keks. Filujemo torticu: kora-kokos fil, pa keks fil, pa druga kora. Sipamo u šerpicu mleko, gustin, kakao i izlomljenu čokoladu. Mešamo dok se lepo ne sjedini i ne otopi. Prelijemo preko torte.

## Savet

:D