

Bela tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **2** jajeta
- **200** g brašna
- **50** g šećera
- **200** ml mleka
- **1** kesica prška za pecivo
- **2** kašike kokosa
- **3** kašike mlevenog keksa
- **4** kašike maslaca

Fil:

- **500** ml slatke pavlake
- **50** g kokosa
- **100** g bele cokolade

Priprema

Umutimo jaja sa šećerom. Dodamo maslac i mleko i sjedinimo. Na kraju prosejemo brašno i prašak za pecivo. Dodamo i keks i kokos. Dobro umutimo i ispecemo dve kore. Umutimo slatkulu pavlaku pa podelimo na pola. U jednu polovinu dodamo kokos a u drugu otopljenu belu cokoladu. Filujemo kora-jedan fil-drugi fil pa opet kora. Opet premazemo tanko filovima i ukrasimo po želji.

Savet

Brzo i ukusno.