Torta sa keksom i kokosom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **1 kašika**kakaoa
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **250 ml**mleka
- **250 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **125 g**margarina
- **250 g**mlevenog keksa
- **80 g**kokosa

I još:

- **200 g**šlaga
- **200 ml**mleka

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. Dobro sjediniti. Sipati u pleh obložen pek-

papirom i peci na 200 stepeni 15-ak minuta.

U šerpi na šporetu staviti mleko, šecer, cokoladu i margarin. Mešati da se istopi, pa skloniti sa šporeta. Dodati keks i kokos, dobro promešati i ostaviti da se prohladi.

Staviti fil preko kore...

... premazati umucenim šlagom i ostaviti da se ohladi i stegne.

Savet