

Torta sa keksom i kokosom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 250 mlmleka
- 250 gšecera
- 100 gcokolade
- 125 gmargarina
- 250 gmlevenog keksa
- 80 gkokosa

I još:

- 200 gšlaga
- 200 mlmleka

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, 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, šećer, čokoladu 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 umućenim šlagom i ostaviti da se ohladi i stegne.

Savet