

okoladna kokos torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 4 jajeta
- 24 kašika šecera
- 24 kašika mleka
- 24 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 rebrarendane cokolade

Za fil:

- 1,5 l mleka
- 18 kašika šecera
- 1 margarin
- 5 rebracokolade
- 200 g kokosa

Priprema

Za prvu koru umutiti 2 jajeta sa 12 kašika šecera, 12 kašika mleka, 12 kašika brašna, pola praška za pecivo i jedno rebro izrendane cokolade. Isto tako i sa drugom korom. Kore peci na 200 C° u podmazanoj šerpi ili plehu. Kada se kore ohlade preseći ih na pola, tako da se dobiju 4 kore.

Sipati mleko u šerpu, dodati šecer, margarin i cokoladu pa staviti na vatru da se sve rastopi. Kada se sve rastopi dodati kokos i kuvati još jedno 5 minuta. Duboku šerpu obložiti kesom i lepo izravnati pa staviti prvu koru i

sipacom prelivati koru sa filom, tako preliti sve kore i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi prevrnuti tortu na tacnu pa ukrasiti po želji.

Savet

Kada filujete kore pazite da ravnomerno rasporedite fil za sve 4 kore. Prijatno.