

## ***Torta sa cokoladnim mlekom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 10 jaja
- 300 g kokosa
- 1 l mleka
- 600 g i 10 kašike šecera
- 2 margarina
- 500 g šlag krema od vanile
- 7,5 dl cokoladno mleko
- 300 g i 10 kašike brašna
- 2 praška za peciva
- 300 g marmelade od kajsija ili bresaka

### **Priprema**

Umutiti 5 belanceta, 300 g šecera, 150 g brašna, 150 g kokosa, 1 pecivo. Peci dok ne porumeni. Pecen patišpanj podeliti na pola, pa obe polovine naliti cokoladnim mlekom. Na isti nacin napraviti još jednu koru i podeliti je na pola, pa i ta dva dela naliti cokoladnim mlekom.

Fil: U litru mleka skuvati 10 žumanceta umucena sa 10 kašike šecera i 10 kašike brašna. U ohladjeni fil dodati 2 umucena margarina.

Filovanje: Prelivena kora, marmelada, fil, šlag, dok se ne utroši sav materijal.

Tortu sam pravila za mog djaka prvaka, sa željom da joj školski dani budu slatki kao ova torta.