

## *Kokos rozenka*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- 1 l mleka
- 200 g šećera
- 120 g gustina (kukuruznog skroba)
- 250 g maslaca/margarina
- 100 g bele čokolade
- 200 g kokosovog brašna

#### **Za glazuru:**

- 100 g bele čokolade
- 3 kašike mleka
- 1 kašika ulja

#### **Ostalo:**

- 1 pakovanje kora za rozen tortu

### **Priprema**

U gustin usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 800 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Dodati komade margarina i mesati da se otope.

Umešati i belu cokoladu.

A zatim i kokosovo brašno.

Mlakim filom premazati korice za rozen tortu. Slaganje završiti korom. Staviti kolac u frižider na nekoliko sati. Otopiti cokoladu sa mlekom i uljem i staviti na poslednju koru. Vratiti na kratko u frižider.

Uživajte u ukusu!

### **Savet**

Umesto glazure od bele čokolade možete staviti šećernu glazuru ili poslednju koru premazati tankim slojem fila i posuti kokosovim brašnom.