

## **Socna torta sa kokosom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Kore:**

- **4**jajeta
- **20** kašika šecera
- **26** kašika mleka
- **26** kašikabrašna
- **2** kašikekakao
- **2** kesicepraska za pecivo
- **100** g istopljene cokolade

#### **Fil:**

- **1** l mleka
- **250** g margarina
- **10** kašika šecera
- **250** g kokosa

#### **Ostalo**

- **100** g cokolade
- **100** g šлага

### **Priprema**

Penasto umutiti 2 jajeta, postepno dodavajuci 10 kašika šecera. Zatim dodati 13 kašika mleka i 50 g istopljene i

ohlaene cokolade. Nastaviti još malo mucenje.

Iskljuciti mikser. Izmešati u jednu posudu 13 kašika brašna, 1 kašiku kakao i 1 prašak za pecivo pa dodati smesi od jaja. Pažljivo pomesati špatulom da se lepo sjedini.

Onda testo sipati u okruglu tepsiju precnika 28 cm. Staviti da se pece u zagrejanu rernu oko 20 minuta. Proveriti cackalicom da li je skroz peceno. Na isti nacin napraviti jos jednu koru i kada se obe ohlade preseci ih tako da se dobiju cetiri kore.

Za fil staviti mleko da se kuva sa šecerom i margarinom isecenim na kocke. Kuvati na tihoj vatri dok se sve lepo sjedini i istopi.

Onda skloniti sa vatre i dodati kokos. Sve lepo izmesati. Fil ce biti malo rei, ali tako treba. Kad se skroz ohladi onda se stegne baš koliko treba.

U dublju šerpu reati koru po koru, a svaku prelivati vrucim filom. Poslednju koru ne prelivati. Staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne. Najbolje preko noci. Sutra dan prevrnuti tortu na tacnu i izvaditi iz serpe. Preliti je istopljenom cokoladom i ukrasiti šlagom.

## Savet