

## ***Kokos tortica***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 2 jajeta
- 9 kašika šećera
- 12 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika kakao
- 13 kašika mleka

#### **Fil:**

- 500 ml mleka
- 4 kašike šećera
- 125 g margarina
- 125 g kokosa
- 100 g čokolade

### **Priprema**

Izmutiti jaja sa šećerom, pa dodati brašno, prašak za pecivo, kakao i mleko. Izmutiti pa staviti u kalup preko papira za pečenje, pa staviti da se peče. Nakon 20 minuta ako je kora ispečena izvaditi je i ostaviti da se ohladi. Kada se kora ohladila preseći je horizontalno da se dobiju dve kore.

Staviti u šerpu mleko, šećer, i margarin isecen na kockice. Kada se sve lepo istopi i sjedini dodati kokos. Pomešati pa skloniti sa vatre. Rasporediti fil. (Fil je redji pa se sipa kutlacom, tek sutra dan kada se lepo stegne)

Staviti jednu koru u kakup pa sipati fil, onda staviti drugu koru, umotati strec foliju pa staviti u frižider do sutra.

Sutra dan prevrnuti na tacnu, skinuti kalup. Istopiti cokoladu pa preliti preko tortice.

## **Savet**