

Zebra



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** keksa
- **1,5 l** mleka
- **300 g** šecera
- **100 g** kakaa
- **1** margarin
- **1** vanil-šecer
- **10 kašika** gustina
- **1 kesica** kokosovog brašna za posipanje

Priprema

Litar mleka prokuvati sa šecerom i margarinom. U preostalih 500 ml razmutiti kakao i gustin, da masa bude glatka, bez grudvica. Kad mleko provri, u tankom mlazu nalivati smesu od kakaa i gustina i kuvati do gustine pudinga. Dodati vanilin šecer. Keks mazati filom i slagati uspravno u pleh. Keks-fil-keks. Slagati tako dok ima materijala, ostaviti deo fila da se premaže torta spolja i sa strane. Posuti kokosovim brašnom. Kad se stegne, rezati tortu na kocke, pa svaku preseći dijagonalno, da se dobiju zebre.

Savet

Vrlo izdašna tortica, a ispadne zaista dosta...