

Kremasta torta sa kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašikamleka
- 12 kašikabrašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica prasha za pecivo
- 3 kašike ulja

Za fil:

- 400+100 ml mleka
- 6 kašika šecera
- 5 kašika gustina
- 100 g kokosa
- 2 kašike kakaoa
- 250 ml slatke pavlake

Priprema

Ispeci koru na 180 C 25 minuta. Ispecenu koru poprskati sa nekim sokom. Umutiti slatku pavlaku, pa podeliti na tri jednaka dela. Prvi deo premazati preko ohlaene kore.

Fil: 400 ml mleka staviti da provri, a u drugoj posudi sastaviti šefer, kokos, kakao, gustin i 100 ml mleka. Sve

izjednaciti pa sipati u mlazu u provrelo mleko. Mešati fil dok se ne zgusne. Skuvani fil ohladiti, pa ga sastaviti sa trecinom umucene pavlake.

Premazati fil preko kore, zatim preko fila premazati sa još jednom trecinom umucene pavlake. Ukrasiti po želji topljenom ili rendanom cokoladom.

Savet

Torta je veoma kremasta, a napravi se veoma brzo.