

## Mjölchoklad- och kokostårta (12 bitar)

### Botten

4 dl kokosflingor  
0,5 dl farinsocker  
0,5 dl socker  
3 msk sirap  
3 ägg

### Topping

300 g mjölchoklad (gärna av god kvalitet)  
2 msk margarin  
3 dl grädde  
1 msk honung

- Sätt ugnen på 175° C.
- Blanda alla ingredienser till botten. Sätt smeten i en form med löstagbara kanter (ca 24 cm i diameter). Grädda i 175° C i ca 12 min. Låt svalna.
- Hacka chokladen. Koka margarin, grädde och honung, häll det över den hackade chokladen och rör till det bildas en slät smet.
- Häll smeten på den avsvalnade kokosbotten och låt stå till nästa dag innan du dekorerar och serverar tårtan.

