

# **Kokos torta sa žutim kremom**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Kore (2 kom):**

- 3jajeta
- 5 kašika šecera kristala
- 5 kašikakokosa
- 3 kašike kakaa
- 5 kašikabrašna
- 5 kašikakiselog mleka
- 3 kašike ulja
- 1 kesicapraška za pecivo

### **Fil žuti:**

- 5jaja
- 3 dlkiselog mleka
- 250 g šecera kristala
- 1 kesicavanilin šecera
- 5 kašikabrašna
- 250 gmargarina

### **Fil beli:**

- 0,5 dlkisele pavlake
- 100 g šlagu
- 0,4 dl vode

## **Ukrašavanje:**

- **200 g** šлага
- **0,8 dl** vode obične

## **Priprema**

U posudi sa duplim dnom umutiti varjacom jaja, brašno, šefer i vanilin šefer, pa dodati kiselo mleko. Skuvati fil na pari oko 10-15 minuta na umerenoj temperaturi. Ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje.

Dok se fil hlađi, ispeci 2 kore: umutiti cvrst sneg od 3 belanca i ostaviti sa strane.

Izmutiti 3 žumanca sa 5 kašika šecera, 5 kašika kokosovog brašna, 3 kašike kakaa, 5 kašika brašna, 5 kašika kiselog mleka, 3 kašike ulja i kesicom praška za pecivo. U izmucenu masu izruciti sneg od belanaca i pažljivo izjednaciti masu varjacom, samo da se sjedini.

Masu za koru izruciti u podmazan i brašnom posut pleh (dim. 35x25 cm) i peci 15 minuta na 180 C.

Isti postupak i sastav namirnica ponoviti i za drugu koru.

Penasto umutiti margarin i u njega dodavati ohladjen fil, da se sve sjedini.

Umutiti šlag sa običnom vodom i pri kraju mucenja dodati kiselu pavlaku.

Koru premazati polovinom žutog fila, preko njega naneti polovinu šлага, staviti drugu koru, pa naneti preostali žuti i beli fil.

Za ukrašavanje torte odozgo i okolo umutiti cvrst šlag sa običnom vodom.

Pripremiti dan ranije i ostaviti tortu da odstoji. Seci na šnите.

## **Savet**