Kokos torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 280 g šecera
- 350 g kokosovog brašna
- 3 štangle cokolade
- 5 kašika brašna
- 1 šoljica crne kafe
- 250 g butera
- 10 kašika šecera u kristalu
- 100 g šecera u prahu

Priprema

Mutiti na pari 10 belanaca i 280 g šecera. U to umešati 3 kašike brašna i 280 g kokosovog brašna. Od ove mase ispeci cetiri kore.

Nadev: Kuvati na pari 10 žumanaca sa 10 kašika šecera, dve kašike brašna, jednu šoljicu crne kafe i 3 štangle omekšale cokolade. Odvojeno umutiti 250 g butera sa 100 g šecera u prahu i ovu penastu masu izmešati sa pripremljenim kremom.

Kore premazati ovim nadevom, sastaviti, pa tortu i spolja premazati i posuti sa 70 g kokosovog brašna. Ova se torta pri-prema dan ranije.