

Sallyna Torta sve sa kokosom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 250 gputera
- 2 šolješecera
- 5jaja
- 2 šoljebrašna
- 3 kesicepraška za pecivo
- 1 kašicicasoli
- 3/4 šoljelijogurta
- 1/2 šoljekrema od kokosa
- 1kokosov orah
- 1limeta

Puding od kokosa:

- 4žumanaca
- 3/4 šoljemleka
- 3/4 šoljekokosovog mleka
- 3 kašikegustina
- 1/2 kesicevanilon šecera
- 1ostatak mešavine kokosa i limet (vidi recept)

Krem puter kokos:

- 400 gputera
- 3/4 šolješecera u prahu

- **1 kesica** pudinga od kokosa

Priprema

Razbijete kokosov orah. Oštrim nožem izvadite belo meso. U blenderu izmeljete sa rendanom koricom limete. Od ovoga cete koristiti 1 šolju za kolac, a ostalo za puding.

Izmiksajte puter, šećer i dodajte jaja, jedno po jedno, dok ne dobijete homogenu masu.

U ciniji izmešamo jogurt, kokos krem i vanilu.

Dodamo prosejano brašno, prašak za pecivo, so i mešavinu sa jogurtom. Izmiksamo sve i sipamo u namašćen pleh, kojem se može izvaditi dno, koje smo pokrili papirom za pečenje.

Pecemo u predgrejanoj rerni na 180 C sat vremena.

Dok se kolac pece, napravimo puding. Izmešamo žumanca, šećer i gustin.

Sada u šerpi zagrejemo mleko do malo pre nego što provri. Skinemo sa šporeta i umiksamo u smesu sa žumancem. Vratimo na šporet i na srednjoj temperaturi pustimo da provri i da se zgusne, neprestano mešajući žicom.

Sipajte u ovo vanilu, ostatak krema od kokosa i limete i pokrite ciniju plasticnom folijom. Tako se nece napraviti korica na vrhu. Stavite u frižider da se ohladi.

Napravite kokos krem puter. Izmiksate šećer i puter. Dodamo puding od kokosa i mešamo dok se sve lepo ne sjedini.

Sada kolac presecemo na tri dela i pocnemo da filujemo

Ponavljamo filovanje do zadnje kore. Ja uvek koristim dno za vrh torte, zato što je ravno.

Onda preemo na spoljašnu stranu sa filovanjem.

I na kraju ono što je oku lepo. Ja sam za dekoraciju koristila rozete, cveće koje sam kupila gotovo i cvet hibiscusa (Sallyn omiljen cvet) iz moje bašte. Kolac zahteva dosta vremena ali ako nekoga volite nije ništa teško. A videti sretan osmeh na Sallynom licu je neprocenjivo!

Savet

Sally je jedna moja dobra drugarica. Jedna dobra, poštena duša Sally ima 90 košnica meda u Manuka drvo šumi. Sally voli pele i bori se za njih. Sally pravi odlian med i Sally se odlino drži. Odlino uzevši u obzir da je roena sa raznim telesnim defektima. Sally nije tražila da bude tako rodjena. Ni njena mama nije tražila, ali je dobila od farmaceutske industrije, lek koji oeps eto iako reklamiran kao lek za trudnice nije bio povoljan za njih. Sally nema jednu ruku i ima deformaciju donjih udova. Ali ik da bi je neko stigao kad se razleti. Sally ne priznaje hendikep. Ona zna da je mnogi, koji njen hendikep i nju posmatraju kao nesavršenu osobu, imaju vei hendikep od nje. Ti ljudi nemaju pojma sa kakvom divnom i pametnom dušom bi se družili. Ti ljudi su je i nedostojni. Draga moja Sally ovu tortu sam kreirala samo za tebe sa svim onim što najviše voliš.