

Kokos torta (4)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **10** belanaca
- **350 g** šecera
- **1 kašika** soka limuna
- **250 g** mlevenih oraha

Za fil:

- **250 g** šecera
- **4** pudinga od vanile
- **10** žumanaca
- **250 g** margarina
- **200 g** kokosa
- **1 l** mleka

Za ukrašavanje:

- **4 dl**slatke pavlake
- **1k**rem šlag od vanile
- **50 g**kokosa

Priprema

Za kore, umutimo belanca sa šećerom, pa dodamo limunov sok i lagano umešamo mlevene orahe. Od smese ispecemo 3 korice u plehu obloženom pek papirom - 15 minuta na 180 stepeni.

Za fil, umutimo žumanca sa 150 g šećera. Krem od žumanaca stavimo da se kuva na pari. U šerpu na šporetu sipamo 7 dl mleka i dodamo preostalih 100 g šećera. U preostalom mleku razmutimo puding od vanile, pa kada mleko na šporetu provri, sipamo i skuvamo puding. U dublji sud sipamo prohladen puding, dodamo margarin i penasto umutimo, a zatim umešamo i krem od žumanaca i kokos i dobro sjedinimo fil. Posebno umutimo slatku pavlaku, a posebno šlag od vanile.

Kore filujemo najpre žutim filom sa kokosom, a zatim nanosimo i sloj slatke pavlake i tako naizmenicno, dok se ne utroši materijal. Tortu premažemo slatkom pavlakom i ukasimo šlagom od vanile i kokosom.

Savet

Po originalnom receptu se kuvaju posebno žumanca, a posebno puding, međutim ja žumanca razmutim zajedno sa pudingom i sve skuvam u mleku na laganoj vatri.