

Kokos torta (5)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikavode
- 180 gšecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 1 mleka
- 3 kesicepudinga od vanile
- 250 gšecera
- 250 gmargarina
- 100 gkokosa

Priprema

Ulupati 6 belanca i malo soli u cvrst šam. Posebno ulupati žumanca sa šećerom, sipati vode i mutiti još malo, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Na kraju polako umešati sneg od belanaca. Smesu uliti u pleh obložen papirom i peci u zagrejanj rerni na 200 C, dok ne porumeni. Ohlaenu koru preseći na pola.

U malo mleka razmutiti puding, a preostalo mleko ostaviti da provri sa šećerom i ukuvati razmucen puding. Mešati dok se ne zgusne, te ostaviti da se ohladi, a zatim ohlaeno sastaviti sa umucenim margarinom. Na kraju u krem dodati kokos i nafilovati kore. Odgore tortu posuti kokosom.

Savet