

## *Ledena kokos torta*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6 bjelanaca
- 6 kašikašecera
- 50 gkokosa
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikemlijeka
- 2 kašikeulja
- 1 kesicapraška za pecivo

#### **Za preliv pecene kore:**

- 250 mlmlijeka
- 50 gkokosa

#### **Za fil:**

- 500 mlmlijeka
- 6žumanaca
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikegustina
- 6 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 50 gšecera u prahu

### **Za dekoraciju:**

- 250 ml slatke pavlake

### **Priprema**

Prvo skuvati fil i ostaviti da se ohladi. Ohlaenom filu dodati umucen margarin i šecer u prahu. Sve dobro sjediniti.

Dok se fil hladi umutiti koru od gore navedenih sastojaka. Peci u plehu od elektricnog šporeta na 180 C, oko 30 minuta. Vrucu koru preliti sa vrućim mlijekom i kokosom. Ohladiti koru.

Koru presjeci na 3 dijela. Filovati sledecim redom: Kora-fil-kora-fil-kora-fil. Na kraju dekorisati umucenom slatkom pavlakom.

### **Savet**