

Torta sa kokosom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g** keksa sa ukusom kakaoa
- **100 g** margarina (putera)
- **1** veća banana
- **1 kesica (50 g)** krem pudinga sa ukusom vanile
- **2 kašike** kokosa
- **1 kašicica** rumu
- **5 kašika** šećera u prahu

Za fil:

- **750 ml** kokosovog mleka
- (napravljeno na domaci nacin)
- **60 g** gustina
- **30 g** brašna
- **100 g** šećera
- **50 g** kokosa
- **150 g** margarina (putera)
- **100 g** kokosa

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **100 g** kakao krem table za kolace i torte
- **4 kašike** šećera

- **8 kašik**mleka
- **8 kašika**ulja

I još:

- **2**kokos cokoladice (bounty)
- **150 g**belog krem šlaga

Priprema

Uvek su me mucili recepti gde se koristi kokosovo mleko, zato što u mom gradu nema da se kupi. Sada sam i taj problem rešila. Naime, pošto je meni trebalo 750 ml kokosovog mleka, sipala sam u šerpicu 850 ml mleka i stavila 100 g kokosovog brašna. Stavila sam da prokuva. Kada provri, skloniti sa šporeta, poklopiti i ostaviti da se ohladi. Ohla?enu masu sam kroz vecu cetku za caj (možete i preko gaze), dobro ispretiskala i dobila ukusno kokosovo mleko, kolicinu koja mi je bila potrebna.

Kora: U vanglicu staviti omekšali margarin (puter), dodati šecer u prahu i izmiksati. Zatim dodati izgnjecenu bananu i krem puding, direktno iz kesice (on se i inace ne kuva) i dobro izmiksati. Na kraju dodati dve kašike kokosa, samleveni keks i rum. Sjediti mikserom, pa još malo bolje ujednaciti rukom. Kalup sa obrucem (vel.26 cm), malo podmazati uljem, pa formirati koru. Ne mora u frižider, samo je pokriti sa providnom folijom, dok se sprema fil, da se ne suši.

Fil: U dublju posudu staviti gustin, brašno i 50 g kokosovog brašna. Od ukupne kolicine kokosovog mleka (750 ml) odvojiti 200 ml i rastvoriti, odvojene, suve materije. Ostatak mleka, zajedno sa 100 g šecera staviti da provri. Kada mleko provri sipati rastvorenu smesu i kuvati krem, dok se ne zgusne, uz neprekidno mešanje. Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Margarin (puter) umutiti penasto. Ohla?eni fil dodavati u margarin, kašiku po kašiku, neprestano muteci. Na kraju dodati iseckane kokos cokoladice i varjacom pažljivo umešati, da se ne izdrobe. Dobro umuceni krem sipati preko formirane kore i poravnati. Staviti u frižider, dok se sprema glazura.

?okoladu i kakao krem tablu izlomiti i staviti u manju šerpicu. Ja, licno, sam uvek izbegavala krem table da koristim, ali sa ovom kombinacijom sam jako zadovoljna. Dodati sve navedene sastojke i na tihoj vatri, ih otapati. Kada su se svi sastojci otopili i sjedinili, dodati još ulja, samo toliko, da može cokolada lepo da se razlije. Skloniti sa vatre i mutiti, neprekidno 2-3 minuta. Izvaditi tortu iz frižidera i preлити sa glazurom. Vratiti ponovo u frižider, da se dobro stegne (najbolje preko noci).

Sutradan izvaditi tortu iz frižidera i dugackim nožem napraviti krug izme?u torte i obruca, pa skinuti obruc. Tortu prebaciti na tacnu za posluživanje, premazati umucenim šlagom i ukrasiti, po želji.

Savet