okoladna kokos torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **110 g**putera
- **150 gMenaž cokolade**
- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike**kakaoa
- **120 g**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za natapanje kore:

- **3 dl**cokoladnog mleka

Za fil sa kokosom:

- **5 dl**mleka
- **150 g**šecera
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **150 g**kokosa
- **2 dl**pavlake za šlag

Za ganache fil:

- **2 dl**pavlake za šlag
- **150 gMenaž cokolade**

Priprema

U posudu staviti puter i cokoladu, otopiti i ostaviti da se malo prohladi. Umutiti jaja sa šecerom, dodati kakao, brašno i prašak za pecivo. Dodavati malo po malo otopljenu cokoladu sa puerom bez prekida muteci mikseom. Masu staviti u kalup precnika 24 cm prethodno obložen papirom. Peci na 170 stepeni 25-30 minuta. Toplu koru preliti sa 3 dl cokoladnog mleka. Fil sa kokosom. U posudu staviti da se kuva 4 dl mleka i 100 g šecera. Umutiti 1 puding od vanile sa 50 g šecera, dodati u mleko i kuvati dok se ne zgusne, dodati 150 g kokosa i ostaviti da se ohladi. Umutiti 2 dl pavlake za šlag i dodavati malo po malo hladnog fila sa kokosom. Dobro umutiti i premazati preko kore. Ganache fil: U posudu staviti 2 dl pavlake i 150 g cokolade na kockice, na tihoj vatri zagrevati da se cokolada istopi (ne sme da provri). Dobro ohladiti u frižideru, umutiti mikserom i premazati preko fila sa kokosom. Tortu ukrasiti sa cokoladom.

Savet