Vocna kokos torta sa cokoladom

težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **10**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **250 g**kokosa

Za fil I:

- **10**žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **6 štangliMenaž cokolade**
- **250 g**margarina

Za fil II:

- **1 pakovanje**piškota
- **500 ml**slatke pavlake
- **150 g**šecera u prahu
- **200 g**malina

Za fil III:

- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **125 g**margarina

- **2 dl**Fante

Za ukrašavanje:

- **2 kesice**šlaga
- **1,5 dl**mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom. Dodati zatim brašno i kokos pa lagano promešati. Sipati u podmazan pleh i peci. Koru peci u velikom okruglom plehu pa kada je pecena preseci je na pola tako da se dobiju dve kore. Za prvi fil - na pari umutiti žumanca sa šecerom, kada je pri kraju dodati cokoladu. Ohladiti i pomešati sa jednim umucenim margarinom. Filovati kore (kora, fil, kora, fil). Zatim preko fila poreati piškote koje ste prethodno umocili u mlako mleko. Za drugi fil ulupati slatku pavlaku u cvrst sneg dodati 150 gr šecera u prahu. Iskljuciti mikser i dodati 200 gr malina pa polako promešati. Fil premazati preko piškota. Ukoliko želite možete izmeu staviti još jedan red piškota. Za treci fil 300 gr mlevenog plazma keksa pomešajte sa 125 gr otopljenog putera i dodajte 2 dcl fante pa to utapkajte preko rozog fila. Od gore ulupajte 2 šlaga u cvrst sneg pa premažite tortu. Ostavite u frižider pola sata da se rashladi secite na parcad i služite.

Savet