

## *oko kokos tortica*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **2** belanceta
- **7** kašikakokosa
- **1** kašikabrašna
- **1/2** žumanceta
- **1/4** kašicicepraška za pecivo
- **2** kašikešecera

#### **Za fil:**

- **6**žumanaca
- **4**jajeta
- **150 g**šecera
- **200 g**cokolade
- **250 g**putera/margarina
- **1/2** kašicicenes kafe

### **Priprema**

Zagrejte rernu na 200 stepeni. Manji pleh promera 22 cm obložite pek papirom, umutite belanca sa šecerom u cvrst šne, lagano dodajte žumance. Dodajte kokos, brašno i prašak za pecivo. Varjacom lagano promešajte smesu. Rasporedite u pleh i pecite oko 7 minuta. Svaku koru poprskajte sa malo toplog mleka. Na isti nacin ispecite još 3 kore. Dakle da imate ukupno 4.

Umutiti penasto žumanca, cela jaja i šecer. Stavite u plasticnu ili staklenu posudu koja može u mikrotalasnu i na najjacoj snazi skuvajte žumanca. Proces kuvanja traje oko 4-5 minuta uz cesto otvaranje i mešanje. Kada se krema skuva dodajte cokoladu i nes kafu. Kada se krema prohladi spojite sa umucenim puterom ili margarinom. Filujte kore i premažite tortu. Pospite tortu kokosom.

## Savet

Ovo je recept za moju omiljenu kokos tortu, prelepa, sona, preukusna, toplo je preporuujem svima. Ukoliko nemate mikrotalasnu ili ste skeptik skuvajte žumanca na uobiajen nain na pari.