

oko kokos fantazija



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za korice:

- 6jaja
- 12 kašikašecera
- 3 kašikeulja
- 3 kašikemleka
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikegustina
- 3 kašikekakaoa
- 1,5 kašicicapraška za pecivo

Za ganache kremu:

- 200 mlslatke pavlake
- 150 gcokolade

Za fil:

- 1 lmleka
- 8 kašikašecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 1puding od vanile
- 5 kašikagustina
- 100 gkokosa
- 300 mlslatke pavlake

Za posipanje torte:

- kokos

Priprema

Ispeći jednu koricu. Umutiti 2 belanceta sa 4 kašike šecera, dodati žumance, 1 kašiku ulja, 1 kašiku mleka, 1 kašiku brašna, 1 kašiku gustina, 1 kašiku kakaoa i 1/2 kašičice praška za pecivo. Masu staviti u kalup precnika 23-24 cm, prethodno obložen papirom i peći na 170 stepeni 15 minuta. Ispeći još ovakve 2 korice i ostaviti da se hlade.

Napraviti ganache kremu za premazivanje korica. U posudu staviti 200 ml slatke pavlake i 150 gr cokolade na kockice i kuvati na vatri dok se cokolada ne istopi (masa ne sme da provri). Prohladiti, premazati sve 3 korice i ostaviti da se ganache krema ohladi.

Napraviti fil. U posudu staviti 8 dl mleka, 8 kašika šecera, 2 kesice vanilin šecera, kuvati na vatri. U mutiti skupa 1 puding od vanile i 5 kašika gustina, dodati u kuvano mleko i kuvati dok se ne zgusne pa dodati 100 gr kokosa, izmešati i ostaviti da se ohladi. Umutiti 300 ml slatke pavlake. Hladan fil sa mlekom i kokosom prvo umutiti mikserom pa dodavati kašiku po kašiku umucene slatke pavlake muteci mikserom.

Filovati tortu. Koricu sa ganache kremom premazati sa filom, pa druga korica, fil, treća korica, premazati filom po vrhu i okolo torte. Tortu posuti kokosom i ukrasiti istopljenom cokoladom.

Savet