

## ***?oko kokos torta***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **2 kašike** brašna
- **200 g** kokosovog brašna

#### **Za fil:**

- **12** žumanaca
- **180 g** šecera
- **180 g** čokolade
- **125 g** maslaca
- **125 g** margarina

#### **Ostalo:**

- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka

### **Priprema**

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 1 kašiku brašna i 100 g kokosovog brašna. Lagano izmešati varjacom. Usuti u pleh (30×20 cm), obložen papirom za pečenje. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Na isti način napraviti još jednu koru. Prohlajene kore preseći uzduž, da se od jedne dobiju dve 30x10cm.

Žumanca dobro umutiti sa šecerom, sipati u šerpu i kuvati na pari oko 20 minuta uz neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja, kad varjaca već počne da ostavlja trag po dnu šerpe, dodati čokoladu i mešati da se otopi. Maslac i margarin umutiti, pa izmiksati sa dobro ohlaženim filom.

Na tacnu staviti koru, preko fil (četvrtinu ukupne količine), opet koru pa fil... 4 kore, 4 reda fila.

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu. Staviti je u frižider da se ohladi i stegne. Uživajte u ukusu!

## **Savet**