

## Kokos torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za 3 kore:

- 12 belanaca
- 18 kašika šecera
- 300 g kokosa
- 3 kašike brašna

### Fil:

- 12 žumanca
- 10 kašika šecera
- 1 puding od vanile
- 4 kašike brašna
- 750 ml mleka
- 250 g margarina

### Malina fil:

- 200 g malina
- 200 g čokolada
- 50 ml slatke pavlake

## Priprema

Umutiti 4 belanaca i 6 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati 1 kašiku brašna i lagano umutiti. Dodati 100 g kokosa i

kašikom umešati. Obložiti pleh pek papirom (velicine 30 cm), peci 15 minuta na 180°C. Tako ispeci tri kore.

Fil: Staviti da provri 500 ml mleka i 10 kašika šecera. Umutiti 12 žumanaca sa 4 kašike brašna, pudingom i 250 ml mleka. Kada mleko provri sasuti masu i mešati dok se ne zgusne. Kada se ohladi umutiti sa jednim margarinom.

Tortu filovati kora pa fil i onda 100 g malina poreati preko fila i otopiti 100 g cokolade sa 25 ml slatke pavlake na pari i premazati svaku malinu. Posle ponoviti postupak i preko druge kore i drugog dela fila. Preko toga staviti trecu koru i premazati tortu ostatkom fila. Ukrasiti tortu po želji.

## **Savet**