

Torta s kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za biskvit:

- **5**jaja
- **150** gšecera
- **75** ggustina
- **75** gbrašna

Za fil:

- **1** l mleka
- **1** kesicapuding od cokolade
- **8** kašikabrašna
- **5** kašikašecera
- **100** gkokosa
- **100** g prah šecera
- **1**margarin

Za glazuru:

- **50** gcrne cokolade
- **50** gmlecne cokolade
- **3** kašikeulja
- **po potrebi** žele bombonice

Priprema

Umutiti penasto cela jaja uz postepeno dodavanje šecera pa dodati kroz sito mešavinu brašna i gustina mešajuci lagano kašikom. Izliti u okrugli kalup sa pek papirom promera 26 cm i ispeci na 180 stepeni 20 - 25 minuta. Ohlaenu tortu prezegati na 3 jednaka dela.

U cinijici pomešati brašno, puding, šefer i kokos pa od one litre mleka odvojiti koliko treba da bi se sve to lepo izmešalo. Ostatak mleka staviti da provri, skinuti sa šporeta pa sipati masu od brašna i pudinga i brzo mešati. Vratiti na šporet i stalno mešajuci skuvati krem. Odmah u vruće dodati jednu kašiku margarina i izmutiti sve mikserom. Ostatak margarina umutiti sa 100 g šecera i u to dodavati kašiku po kašiku hladnog krema i dobro sve izmutiti mikserom.

Ostaviti malo fila za premazivanje torte spolja, a ostatkom nafilovati tortu.

Na pari u šerpici otopiti jednu ipo kašiku ulja i crnu cokoladu. Istovremeno otopiti na isti nacin i mlecnu. Malo prohladiti i onda u crnu cokoladu sipati mlecnu i samo olako jednom promešati. Sipati preko torte i i ne razmazivati da bi se dobio efekat mermera, samo lagano protresti celu tortu. Za dekoraciju sam koristila male zele bombonice.

Savet