

Kokos torta sa jafa keksom



Sastojci

Za cetiri kore od po:

- 4 belanca
- 8 kašika šecera
- 100 g kokosovog brašna
- 1 kašika brašna

Fil I:

- 16 žumanaca
- 16 kašika šecera

Fil II:

- 1,5 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 15 kašika brašna
- 1,5 margarin
- 200 g cokolade

Ostalo:

- 2 duple kutije jafa keksa

Priprema

Kore: Umutiti 4 belanca sa 8 kašika šecera, 100 g kokosa i 1 kašikom brašna. Ispeci 4 takve kore.

Fil: 16 žumanaca i 16 kašika šecera skuvati na pari.

Posebno skuvati u 1,5 l mleka, 3 pudinga od vanile i 15 kašika brašna. U hladno dodati 1,5 margarin i sjediniti sa žumancima. Podeliti fil na pola, pa u jedan deo dodati 200 g cokolade.

Filovati: Kora, crni fil, jafa keks, žuti fil, kora....i tako dok se ne utroši materijal.