

## **Kokos torta**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kore x4:**

- **3**belanaceta
- **3** kašikešecera
- **4** pune kašikekokosa
- **1** kašikabrašna

#### **Fil:**

- **12**žumanaca
- **400** gšecera
- **4** dlmleka
- **1** kesicapudinga od vanile
- **2** vanilinšecer
- **100** gcrne cokolade
- **100** gbele cokolade
- **300-400** gmargarina

### **Priprema**

Kore: umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodati šecer. Mutiti dok se šecer ne otopi, pa dodati kokos i brašno i lagano izmešati. Postupak je isti za sve kore. Peci ih u plehu precnika oko 23 cm oko 15-tak minuta na 150 stepeni. Ispeci 4 kore. Fil: umutiti žumanca sa šcerom, pa dodati mleko i puding. Kuvati na pari. Kada provri kuvati oko 5 minuta. Fil podeliti na dva dela, pa dodati cokolade i vanilin šecer, i kuvati dok se cokolade ne otope. Kada se fil proohladi, dodati umucen margarin. Filovati tortu naizmenično crnim i belim filom. Tortu možete ukarsiti po želji: filom, slagom ili kao što je na slici, fondanom.

## Savet

Pošto nije svaki kokos isti, može se desiti da kore budu malo suvlje. U tom sluaju ih pre filovanja poprskajte mlekom.