

Kokos torta sa žutim kremom



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kore (2 kom):

- 3 jajeta
- 5 **kašika** šecera kristala
- 5 **kašika** kokosa
- 3 **kašike** kakaa
- 5 **kašika** brašna
- 5 **kašika** kiselog mleka
- 3 **kašike** ulja
- 1 **kesica** praška za pecivo

Fil žuti:

- 5 jaja
- 3 **dl** kiselog mleka
- 250 **g** šecera kristala
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 5 **kašika** brašna
- 250 **g** margarina

Fil beli:

- 0,5 **dl** kisele pavlake
- 100 **g** šlaga
- 0,4 **dl** vode

Ukrašavanje:

- 200 g šlaga
- 0,8 dl vode obične

Priprema

U posudi sa duplim dnom umutiti varjacom jaja, brašno, šećer i vanilin šećer, pa dodati kiselo mleko. Skuvati fil na pari oko 10-15 minuta na umerenoj temperaturi. Ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje.

Dok se fil hladi, ispeci 2 kore: umutiti čvrst sneg od 3 belanca i ostaviti sa strane.

Izmutiti 3 žumanca sa 5 kašika šećera, 5 kašika kokosovog brašna, 3 kašike kakaa, 5 kašika brašna, 5 kašika kiselog mleka, 3 kašike ulja i kesicom praška za pecivo. U izmucenu masu izruciti sneg od belanaca i pažljivo izjednaci masu varjacom, samo da se sjedini.

Masu za koru izruciti u podmazan i brašnom posut pleh (dim. 35x25 cm) i peci 15 minuta na 180 C.

Isti postupak i sastav namirnica ponoviti i za drugu koru.

Penasto umutiti margarin i u njega dodavati ohladjen fil, da se sve sjedini.

Umutiti šlag sa običnom vodom i pri kraju mucenja dodati kiselu pavlaku.

Koru premazati polovinom žutog fila, preko njega naneti polovinu šlaga, staviti drugu koru, pa naneti preostali žuti i beli fil.

Za ukrašavanje torte odozgo i okolo umutiti čvrst šlag sa običnom vodom.

Pripremiti dan ranije i ostaviti tortu da odstoji. Seci na šnite.

Savet