

Kokos torta sa tri ukusa



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za prvo testo:

- **8** belanaca
- **400 g** kristal šecera
- **1/2** limuna-sok
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **200 g** kokosovog brašna
- **100 g** oštrog brašna
- **malosoli**

Za drugo testo:

- **8** belanaca
- **400 g** kristal šecera
- **1/2** limuna-sok
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **200 g** kokosovog brašna
- **100 g** oštrog brašna
- **malosoli**

Za prvu kremu:

- **8** žumanaca
- **200 g** kristal šecera
- **100 ml** mleka
- **250 g** maslaca ili margarina

- 1/2 limuna-sok
- 1 narandža-sok

Za drugu kremu:

- 8 žumanaca
- 200 g kristal šećera
- 100 ml mleka
- 250 g maslaca ili margarina
- 90 g čokolade za kuvanje

Za prelivanje gotovih kora:

- 1/2 limuna- sok
- 1 narandža-sok

Priprema

Izrada prvog testa: Belanaca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Dodati kristal šećera i dobro mikserom umutiti, zatim dodati sok od pola limuna i dalje mikserom umutiti. Prosejati oštro brašno sa praškom za pecivo i dodati kokosovo brašno. Umucenim belancima dodati promešano brašno, prašak za pecivo i kokosovo brašno i lagano varjacom mešati da se dobije glatka smesa. Napred navedenu smesu preruciti u tepsiju na papir za pecenje i ravnomerno je rasporediti po tepsiji. Rernu zagrejati na 160 stepeni i kada se rerna ugrije smanjiti temperaturu na 150 stepeni i staviti tepsiju sa testom da se pece 30 minuta. Peceno testo dok je još toplo po dužini raseci na 2 dela i pažljivo skinuti sa papira za pecenje i pustiti da se ohladi. Postupak ponoviti sa sastojcima za drugo testo. Pripremiti mešavinu soka od limuna i narandže za prelivanje pecenih kora. Ohlaeno testo pažljivo premazati sa mešavinom soka od 1/2 limuna i 1 narandže i pustiti da testo upije sok. Dok se testo pece pripremiti prvu kremu. Mikserom penasto umutiti žumanca sa kristal šećerom te umucenoj masi dodati mleko. Umucenu smesu preliti u šerpu i staviti na laganu vatru i kuvati uz neprestano mešanje cca. 10 minuta, odnosno dok se krema ne zgusne (dok iza varjace kojom mutimo ne ostane trag na dnu šerpe). Šerpu skinuti sa vatre poklopiti da se ne uhvati korica i pustiti da se ohladi. Kada se krema ohladi dodati razraen maslac ili margarin i mikserom penasto umutiti. Isto ponoviti i sa sastojcima za drugu kremu. Prvu kremu podeliti na dva dela, u jedan deo mikserom penasto umutiti sok od 1/2 limuna, a u drugi deo sok od 1 narandže. U drugu kremu dodati otopljenu čokoladu i mikserom penasto umutiti. Krema staviti na hladno mesto da se malo stegnu. Jedno testo staviti na tacnu za posluživanje i premazati polovinom kreme od čokolade. Na kremu od čokolade staviti drugo testo i premazati kremom od narandže. Na kremu od narandže staviti treće testo i premazati drugom polovinom kreme od čokolade. Na kremu od čokolade staviti četvrto testo i premazati kremom od limuna.

Slaganje torte: Testo - krema od čokolade - testo - krema od narandže - testo - krema od čokolade - testo - krema od limuna. Ukasiti prema vlastitom nahoenju. Tortu staviti u frižider da se ohladi.

Savet

Recept za ovu tortu dobila sam davne 1993. god. od koleginice sa posla. Prema njenom receptu torta se radi od 8 jaja i 2 kreme i to od okolade i limuna. Prelistavajui moju runo ispisanu svesku naišla sam na taj recept i shvatila da tu tortu nisam radila dugo, dugo vremena i odmah smišljala kombinaciju da torta bude još viša i ukusnija. Odluila sam da radim kremu od okolade, limuna i narandže i od 16 jaja, znai dvostruke mere, i da osvežim kore mešavinom soka od narandže i limuna. Torta je ispala stvarno preukusna, jedino prilikom snimanja nikako da dobijem zadovoljavajuu fotografiju. Ipak sam odluila da je objavim, da bi mogli što pre da je isprobate i da uživate u njenom prelepom ukusu.