

Kokos torta (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

I kora:

- **6** belanaca
- **5 kašika** šecera
- **1 kašika** oštrog brašna
- **80 g** kokosovog brašna

II kora:

- **6** belanaca
- **5 kašika** šecera
- **1 kašika** oštrog brašna
- **80 g** kokosovog brašna

Fil:

- **750 ml** mleka
- **3** pudinga od vanile
- **12** žumanaca
- **8 kašika** šecera
- **150 g** kokosovog brašna
- **250 g** margarina

Preliv od čokolade:

- **100 g** cokolade
- **5 kašika** mleka
- **1 kašika** šecera
- **malcice** ulja

Dekoracija:

- **200 g** šlag

Priprema

Izmutiti belanca, polako dodavati šecer i 1 kašiku brašna i na kraju lagano izmešati kokosovo brašno. Sipati u podmazan pleh, poravnati i peci na 150 C. Isto tako ispeci i drugu koru. 650 ml mleka sa 4 kašike šecera staviti da se kuva. 100 ml mleka izmešati sa 4 kašike šecera, pudingom i žumancima. Smesu sipati u mleko kada provri, neprekidnim mešanjem. Kada se zgusne, skloniti sa ringle, sipati kokosovo brašno i izmešati. Kada se smesa ohladi dodati kockice margarina i izmešati mikserom. Podeliti fil na pola. Redjati: kora, fil, kora, fil. Čokoladu otopiti sa mlekom, šecerom i malo ulja, preliti po torti i poravnati po celoj površini. Na kraju ukasiti sa šlagom.

Savet