

## **Kokos torta (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **I kora:**

- **6**belanaca
- **5** kašika šecera
- **1** kašikaoštrog brašna
- **80** gkokosovog brašna

#### **II kora:**

- **6**belanaca
- **5** kašikašecera
- **1** kašikaoštrog brašna
- **80** gkokosovog brašna

#### **Fil:**

- **750** mlmleka
- **3**pudinga od vanile
- **12**žumanaca
- **8** kašika šecera
- **150** gkokosovog brašna
- **250** gmargarina

#### **Preliv od cokolade:**

- **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. okoladu otopiti sa mlekom, šecerom i malo ulja, prelit po torti i poravnati po celoj površini. Na kraju ukrasiti sa šlagom.

#### Savet