

Reform torta sa kokosom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kokosa
- **15** jaja
- **15 kašika** kristal šećera
- **200 g** čokolade
- **375 g** putera
- **500 g** šlaga
- **250 g** prah šećera
- **5 kašika** šećera

Priprema

Izmutiti 15 belanceta sa 15 kašika šećera, pa dodati kokos. Od ove smese ispeci tri jednake kore.

Izmutiti 15 žumanceta sa 5 kašika kristal šećera, pa staviti da se kuva na paru. U toku kuvanja dodati čokoladu. Kuvati 15 minuta. Kad je gotovo ostaviti fil da se ohladi.

Izmutiti puter sa šećerom u prahu pa ga sjediniti sa ohladjenim filom. Podeliti ga na tri dela pa filovati kore.

Po želji izmutiti šlag pa ukasiti tortu, a može da se ukrasi bez šlaga samo sa filom -ko kako voli.

Savet