

Bounty torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 10 bjelanjaka
- 12 kašika šecera
- 250 g kokosa

Za fil:

- 10 žumanjaka
- 250 g šecera
- 250 g margarina
- 150 g čokolade za kuhanje

I još:

- 2 kesice šlag krema od vanilije
- 3 dl mlijeka
- 300 ml slatkog vrhnja za dekoraciju

Priprema

Za kore umutiti 10 bjelanjaka sa 12 kašika šecera. Kada se šećer istopi i bjelanjci dobro umute, dodati 250 g kokosa i lagano sjediniti mješajući kašikom. Okrugle tepsije obložiti pek papirom i posuti sa malo brašna. Od smjese peći dvije kore na 180 C oko 20-ak minuta.

Pecene kore okrenuti tako da gore bude ona strana koja je bila obložena pek papirom.

Za fil umutiti 10 žumanjaka sa 250 g šecera i skuhati na pari. Otopiti 150 g čokolade i umutiti sa 250 g margarina. Kada se fil od žumanjaka malo prohladi dodati prethodno umućenom margarinu sa čokoladom pa sve zajedno dobro preraditi mikserom.

U 3 dl mlijeka umutiti dvije kesice šlag krema od vanilije.

Na pripremljenu podlogu staviti jednu koru.

Zatim premazati sa polovinom fila.

Preko fila premazati polovinu šlag kreme od vanilije.

Zatim staviti drugu koru i nanijeti fil. Cijelu tortu premazati šlag kremom od vanilije.

Umutiti 300 ml slatkog vrhnja i dekorisati tortu po želji.

Savet