

Torta sa orasima i koksom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru I:

- 1 jaje
- 7 kašika mleka
- 7 kašika šećera
- 7 kašika brašna
- 7 kašika mlevenih oraha
- 7 kašika ulja

Za koru II:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 3 kašike brašna

Za koru III:

- 1 jaje
- 7 kašika mleka
- 7 kašika šećera
- 7 kašika brašna
- 7 kašika kokosa
- 7 kašika ulja

Za krem:

- **100 g**šecera
- **1 l**mleka
- **50 g**cokolade
- **50 g**griza
- **250 g**margarina
- **100 g**mlevenih oraha

Za dekoraciju:

- **100 g**šlaga
- **po potrebi**kisela voda
- **50 g**kokosa

Priprema

Za koru I: Jaje penasto umutiti sa šećerom, umešati mleko, ulje, brašno i orahe. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni 10-15 minuta.

Za koru II: Jaja penasto umutiti sa šećerom, umešati brašno. Smesu sipati u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Za koru III: Jaje penasto umutiti sa šećerom, umešati mleko, ulje, brašno i kokos. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni 10-15 minuta.

Za krem: Karamelizovati šećer, naliti mlekom, dodati čokoladu i skuvati griz. Margarin umutiti penasto, umešati ohla?en krem i orahe.

Za dekoraciju: Umutiti šlag sa kiselom vodom i umešati kokos.

Na tacnu staviti prvu koru, krem, drugu koru, krema, trecu koru, malo kreme i premazati/dekorisati šlagom.

Savet