Kokos torta (6)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**belanca
- **6 kašika**šecera
- **200 g**kokosa

Za fil:

- **6**žumanca
- **10 kašika** šecera
- **200 g**cokolade
- **250 g**margarina

Za dekoraciju:

- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca i šecer, dodati kokos i lagano promešati.

Peci u okrugli kalup za tortu br.26 obložen pek papirom.

Žumanca i šecer umutiti na pari, dodati rastopljenu cokoladu. U ohlaeni fil dodati margarin i izmiksirati da fil

postane penast.

Mikserom umutiti ohlaenu slatku pavlaku i dekorisati tortu. Prijatno!

Savet