

oko kokos tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 belanceta
- 7 **kašika**kokosa
- 1 **kašika**brašna
- 1/2 žumanceta
- 1/4 **kašice**praška za pecivo
- 2 **kašike**šecera

Za fil:

- 6žumanaca
- 4jajeta
- 150 **g**šecera
- 200 **g**cokolade
- 250 **g**putera/margarina
- 1/2 **kašice**nes kafe

Priprema

Zagrejte rernu na 200 stepeni. Manji pleh promera 22 cm obložite pek papirom, umutite belanca sa šećerom u cvrst šne, lagano dodajte žumance. Dodajte kokos, brašno i prašak za pecivo. Varjacom lagano promešajte smesu. Rasporedite u pleh i pecite oko 7 minuta. Svaku koru poprskajte sa malo toplog mleka. Na isti nacin ispecite još 3 kore. Dakle da imate ukupno 4.

Umutiti penasto žumanca, cela jaja i šećer. Stavite u plasticnu ili staklenu posudu koja može ici u mikrotalasnu i na najjačoj snazi skuvajte žumanca. Proces kuvanja traje oko 4-5 minuta uz često otvaranje i mešanje. Kada se krema skuva dodajte čokoladu i nes kafu. Kada se krema prohladi spojite sa umućenim puterom ili margarinom. Filujte kore i premažite tortu. Pospite tortu kokosom.

Savet

Ovo je recept za moju omiljenu kokos tortu, prelepa, sočna, preukusna, toplo je preporučujem svima. Ukoliko nemate mikrotalasnu ili ste skeptik skuvajte žumanca na uobičajen način na pari.