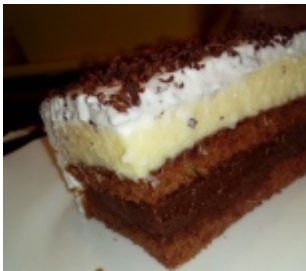


oko torta sa kokos filom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kora:

- **4 kašike** brašna
- **8 kašika** šećera
- **4 kašike** mleka
- **4** jajeta
- **1 kašika** praška za pecivo
- **2 kašike** kakao praha

Tamni fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** čokolade

Beli fil:

- **2 kesice** pudinga od vanile
- **800 ml** mleka
- **6 kašika** šećera
- **50 g** margarina
- **100 g** kokosa

Preliv za koru:

- **150 ml** mleka

- **1 kašika** kakao praha

Dekoracija:

- šlag
- mleko

Priprema

Kora: umutiti belanca penasto sa šećerom pa dodati ostale sastojke, brašno, žumanca, mleko, kakao i prašak za pecivo. Smesu sipati u okrugli pleh i staviti da se pece. Ispecenu koru podeliti na dve.

Skuvati slatku pavlaku, ali da ne provri, dodati cokoladu, otopiti je i ostaviti fil da se hladi.

Za beli fil skuvati dva pudinga po uputstvu sa kesice i dodati kokos, umešati ga varjacom. Kad se fil prohladi, umutiti margarin.

Slagati koru, poprskati je prelivom od mleka i kakao praha prethodno skuvanog. Zatim staviti tamni fil, u koji ja umutim malo margarina da se stegne, ali ne mora ako tortu filujete u kalupu, stegnuce se. Zatim kora, preliv od mleka pa beli fil i na kraju dekorišite šlagom koji ste pripremili prema uputstvu sa kesice.

Savet

U originalu je ovaj recept samo sa tamnim okoladnim filom, dupla mera, ali meni se prijelo kokos, pa sam eksperimentisala. Kora je sunerasta i sona, a kad se ohladi, torta je kao sladoled :-)