

Kokos cokoladna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kore:

- **300 g** kokosa
- **15 komada** belanca
- **15 kašika** šecera
- **3 kašike** brašna

Fil:

- **15 žumanaca**
- **200 g** šecera
- **375 g** putera
- **200 g** cokolade

Priprema

Izmutiti 15 belanceta sa 15 kašika šecera, i tri kašike brašna pa dodati kokos. Od ove smese ispeci tri jednake kore.

Izmutiti 15 žumanceta sa 200 g kristal šecera, pa staviti da se kuva na paru. U toku kuvanja dodati cokoladu. Kuvati 15 minuta. Kad je gotovo ostaviti fil da se ohladi. Izmutiti puter pa ga sjediniti sa ohladjenim filom. Podeliti ga na tri dela pa filovati kore. Po želji izmutiti šlag pa ukasiti tortu, a može da se ukasira bez šlaga samo sa filom - ko kako voli.

Savet