

Kokos torta (7)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6jaja
- **6 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašike kakaoa

Za kremu:

- 2 kesicevanila pudinga
- 700 mlmlijeka
- **10 kašika**šecera
- 1 kesicaželatina
- **100 g**kokosa
- 1 kesicašlag krema od vanile

Za ukrašavanje:

- po potrebišlaga i kakaoa

Priprema

Bjelanke odvojiti od žumanjaka. Umutiti u cvrst snijeg sa prstohvat soli. Žumanjke pjenasto umutiti sa šecerom. Zatim u žumanjke dodati pomiješano brašno sa pecivom i kakaom i špatulom sjediniti. Postepeno dodavati

snijeg od bjelanaca i lagano špatulom mješati dok se ne sjedini. Biskvit peci 15 minuta na 200 C. Kada se ohladi presjeci po pola da se dobiju dvije kore.

Krema: Skuhati puding u mlijeku i šećeru zatim u vruć dodati kesicu želatina i kokos. Sjediniti sve i ostaviti da se ohladi. Umutiti šlag kremu i dodati u ohlaenu smjesu. Sve dobro sjediniti mikserom.

Kore malo nakvasiti sokom po želji i reati kora, krema, kora, krema i šlag. Uživajte :)

Savet