

Cocco-Choco torta



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit:

- **8** bjelanaca
- **300 g** prah šecera
- **1** prstohvatsoli
- **200 g** kokosovog brašna
- **1** kašika octa

Krema:

- **200 g** maslaca ili margarina
- **200 g** čokolade
- **150 g** šecera
- **8** žumanaca
- **200 g** mlevene plazme

I još:

- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Umutiti bjelanca i prstohvat soli. Postepeno dodavati šećer. U cvrst snijeg dodati ocat, pa zatim i kokosovo brašno. Sve sjediniti. Podijeliti na tri jednaka dijela. Sipati u pleh, obložen papirom. Peci na 180 C oko 20 minuta.

Na isti nacin pripremiti još dvije kore. Pecene kore ohladiti.

Krema: Na pari umutiti žumanca i šećer. Dodati izlomljenu cokoladu. Kada se cokolada otopi, ohladiti kremu. Dodati maslac, pa izmiksati. Na kraju, dodati mljevenu plazmu. Umutiti i slatku pavlaku. Svaku koru premazati prvo cokoladnom kremom, pa slatkom pavlakom. Cijelu tortu premazati umucenom pavlakom, dekorisati po želji (ribanom cokoladom)! Dobro ohladiti, pa poslužiti!

Savet