

Reform torta od kokosa



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 10jaja
- 12 kašikašecera
- 2 kašikebrašna
- 250 gkokosa

Za fil:

- 10žumanaca
- 10 kašikašecera
- 6 štanglicokolade
- 250 gmargarina

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom.

Dodati zatim brašno i kokos pa lagano promešati. Sipati u podmazan pleh i peci. Koru peci u velikom plehu.

Kada je pecena preseći je na pola.

Za fil - na pari umutiti žumanca sa šećerom.

Kada je pri kraju dodati cokoladu.

Ohladiti i pomešati sa jednim umucenim margarinom. Filovati kore (kora, fil, kora, fil)

Ukrasiti po želji.

Savet