

Reform torta od kokosa



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

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

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom.

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 šecerom.

Kada je pri kraju dodati cokoladu.

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

Ukrasiti po želji.

Savet