

Kokos torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 150 g kokosa
- 150 g lešnika
- 300 g šecera
- 12 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika kakaoa
- ulje
- 13 kašika šecera
- 1 margarin
- 2 kesice šlaga
- 1/2 l mleka

Priprema

Bele kore: umutiti 5 belanaca sa 150 g šecera, kada se to dobro umuti dodati 150 g kokosa, 3 kašike brašna, 1/2 praška za pecivo, 1 kašiku ulja. Peci u velikom plehu i od ovoga napraviti dve kore.

Crne kore: umutiti 5 belanaca sa 150 g šecera, 150 gr mlevenih lešnika, 1 kašika kakaoa, 3 kašike brašna 1/2 praška za pecivo. Peci i kada se ohladi i od ovoga napraviti 2 kore.

Fil: 1/2 l mleka, 10 žumanaca, 13 kašika šecera, 6 kašika brašna ukuvati na pari. U hladno dodati penasto umucen margarin.

Slagati: crna kora-fil-bela kora-fil-crna-fil-bela-fil.

Tortu ukrasiti šlagom. PRIJATNO!