Kokos torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **10**belanaca
- **10 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **200 g**kokosovog brašna

Za fil:

- **10**žumanaca
- **120 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **200 g**maslaca/margarina

I još:

- **100 g**šlaga
- **200 ml**mleka

Priprema

5 belanaca umutiti sa 5 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati 1 kašiku brašna i 100 g kokosovog brašna. Lagano izmešati varjacom i sipati u pleh (35x25 cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Na isti nacin napraviti još jednu koru.

Žumanca dobro umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, sipati u šerpu i kuvati na pari oko 20 minuta uz neprestano mešanje, da se zgusne. Ostaviti da se dobro ohladi. Maslac/margarin umutiti pa te dve mase izmešati.

Na tacnu staviti koru, preko fil (polovinu ukupne kolicine), opet koru pa fil... 2 kore, 2 reda fila. Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Uživajte u ukusu!

Savet