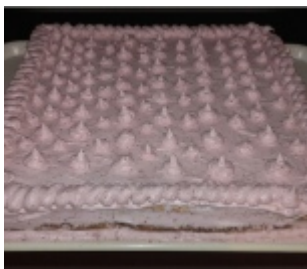


Torta sa jagodama i kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- **15**jaja
- **15 kašika** šecera
- **9 kašika** kokosa
- **6 kašika** brašna

Za fil:

- **1** l mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **16 kašika** šecera
- **250 g** margarina
- **2 kašike** šecera u prahu
- **50 g** kokosa

Za premazivanje kora, dodatak filu i šlagu:

- **500 g** jagoda
- **200 g** šecera

Za ukrašavanje:

- **150 g** šlaga u prahu

Priprema

Umutiti mikserom 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst sneg, dodati 5 žumanaca, mutiti na najmanjoj brzini na mikseru, zatim špatulom umešati 3 kašike kokosa i 2 kašike brašna. Dobijenu smesu izliti u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 C, oko 15 minuta. Dok ne dobije zlatno žutu boju. Ispeci na ovaj nacin još 2 kore.

Skuvati puding sa 16 kašika šecera u 1 litar mleka. Ostaviti da se ohladi.

Jagode posuti šecerom i prokuvati dok se šecer ne otopi. Zatim procediti. Umutiti penasto margarin sa 2 kašike šecera u prahu, dodavati kašiku po kašiku ohlaćenog pudinga, kada se umuti sav puding dodati 3 kašike oćenih jagoda i 50 g kokosa, umutiti.

Prvu koru namazati oćenim jagodama, premazati polovinom fila, staviti drugu koru, premazati jagodama i preostalim filom (drugi deo fila neka bude malo veci kako bi ostalo za premazivanje torte odozgo i sa strana).

Umutiti 150 g šlaga sa preostalim jagodama (meni je ostalo pola šolje od 2,5 dl) uz dodatak 2 dl vode ili mleka (na uputstvu za pripremu šlaga piše). Dekorirati tortu, ostaviti je na hladnom mestu sat vremena, pa je poslužiti.

Savet

Ukusna, jednostavna i osvežavajuća torta. Prijatno :)