

Bela coko torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Za kore:

- **6**belanaca
- **6** kašikašecera
- **6** kašikakokosovog brašna
- **150** gpecenih mlevenih lešnika

Za fil:

- **6**žumanaca
- **6** kašikašecera
- **600 ml** mleka
- **2** kesicepudinga - slatka pavlaka
- **1** kašikagustina
- **100** gputera
- **2** kašikearome vanile
- **100** gcrne cokolade
- **2x100 g** bele cokolade
- **1** pakovanje (**200 ml**)slatke pavlake

Priprema

Belanca penasto umutiti mikserom u cvrst šne, postepeno dodavati 6 kašika šecera. U šne dodati 6 kašika kokosovog brašna i mleveni lešnik, pomešati pažljivo kašikiom. Na pleh postaviti pek papir pa opcertati dva kruga precnika po 19 cm. Ponoviti postupak na drugom plehu. U nacrtane krugove, kašikom rasporediti masu za koru. Peci u vec zagrejanoj rerni oba pleha istovremeno, na 100 C, oko 60 minuta.

Dok se 4 kore peku, spremamo fil: U lonac sa duplim dnom uspemo 6 žumanaca i 6 kašika šecera, mešamo žicom na nižoj temperaturi, 15-tak minuta, dok se šecer ne istopi, a žumanca ne posvetle. U ciniju uspemo 2 kesice pudinga - slatka pavlaka i jednu kašiku gustina, dodamo pola caše mleka, dobro sjedinimo, pa dodamo žumancima. Mešajuci na nižoj temperaturi dodamo i ostatak mleka i mešamo u puding do željene gustine.

Skloniti sa ringle, dodati 100 g putera i mešati dok se puter ne istopi. Fil podeliti na dva dela. U jedan deo (dok je vruc) dodati 100 g bele cokolade i 2 kašike arome vanile, a u drugi deo dodati 100 g crne cokolade.

Na tanjur za tortu postaviti prvu koru (ohlaenu), pa filovati žutim coko filom, postaviti drugu koru, filovati crnim coko filom, trecu koru filovati žutim i cetvrtu crnim coko filom. Ostaviti u frižideru pokrivenu prozirnom folijom, oko 60 minuta.

U šerpicu uliti slatku pavlaku, zagrevati na nižoj temperaturi (ne sme da provri), dodati 100 g bele cokolade da se otopi. Ostaviti ovaj ganache krem da se ohladi, pa mikserom umutiti u gust beli coko krem. Tortu izvaditi iz frižidera, premazati ovim filom i celu tortu poravnati.

Ostatak belog coko krema sipati u kesu sa produzetkom za ukrasno filovanje, te tortu ukrasiti po zelji. Dekorisati cvticima, zvezdicama i ruzicama na vrhu.

Savet