

Bela coko torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Za kore:

- 6 belanaca
- 6 kašikašecera
- 6 kašikakokosovog brašna
- 150 gpečenih mlevenih lešnika

Za fil:

- 6žumanaca
- 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 zagrejanoy 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 tanjir za tortu postaviti prvu koru (ohlaenu), pa filovati žutim koko filom, postaviti drugu koru, filovati crnim koko filom, trecu koru filovati žutim i cetvrtu crnim koko 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 koko krem. Tortu izvaditi iz frižidera, premazati ovim filom i celu tortu poravnati.

Ostatak belog koko krema sipati u kesu sa produzetkom za ukrasno filovanje,te tortu ukrasiti po zelji.Dekorirati cvticima , zvezdicama i ruzicom na vrhu.

Savet