Kokos torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **12**belanaca
- **18 kašika**šecera
- **300 g kokosa**kokosa
- **3 kašike**brašna

Fil:

- **12**žumanca
- **10 kašika**šecera
- **1** puding od vanile
- **4 kašike**brašna
- **750 ml**mleka
- **250 g**margarina

Malina fil:

- **200 g**malina
- **200 g**cokolada
- **50 ml**slatke pavlake

Priprema

Umutiti 4 belanaca i 6 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati 1 kašiku brašna i lagano umutiti. Dodati 100 g kokosa i

kašikom umešati. Obložiti pleh pek papirom (velicine 30 cm), peci 15 minuta na 180°C. Tako ispeci tri kore.

Fil: Staviti da provri 500 ml mleka i 10 kašika šecera. Umutiti 12 žumanaca sa 4 kašike brašna, pudingom i 250 ml mleka. Kada mleko provri sasuti masu i mešati dok se ne zgusne. Kada se ohladi umutiti sa jednim margarinom.

Tortu filovati kora pa fil i onda 100 g malina poreati preko fila i otopiti 100 g cokolade sa 25 ml slatke pavlake na pari i premazati svaku malinu. Posle ponoviti postupak i preko druge kore i drugog dela fila. Preko toga staviti trecu koru i premazati tortu ostatkom fila. Ukrasiti tortu po želji.

Savet