

Torta s kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Za biskvit:

- 5jaja
- **150 g**šecera
- 75 ggustina
- 75 gbrašna

Za fil:

- 1 lmleka
- 1 kesicapuding od cokolade
- 8 kašikabrašna
- 5 kašikašecera
- 100 gkokosa
- 100 g prah šecera
- 1margarin

Za glazuru:

- 50 gcrne cokolade
- 50 gmlecne cokolade
- 3 kašikeulja
- po potrebi žele bombonice

Priprema

Umutiti penasto cela jaja uz postepeno dodavanje šecera pa dodati kroz sito mešavinu brašna i gustina mešajući lagano kašikom. Izliti u okrugli kalup sa pek papirom promera 26 cm i ispeci na 180 stepeni 20 - 25 minuta. Ohlaenu tortu prerezati na 3 jednaka dela.

U cinijici pomešati brašno, puding, šecer i kokos pa od one litre mleka odvojiti koliko treba da bi se sve to lepo izmešalo. Ostatak mleka staviti da provri, skinuti sa šporeta pa sipati masu od brašna i pudinga i brzo mešati. Vratiti na šporet i stalno mešajući skuvati krem. Odmah u vruce dodati jednu kašiku margarina i izmutiti sve mikserom. Ostatak margarina umutiti sa 100 g šecera i u to dodavati kašiku po kašiku hladnog krema i dobro sve izmutiti mikserom.

Ostaviti malo fila za premazivanje torte spolja, a ostatkom nafilovati tortu.

Na pari u šerpici otopiti jednu ipo kašiku ulja i crnu cokoladu. Istovremeno otopiti na isti nacin i mlecnu. Malo prohladiti i onda u crnu cokoladu sipati mlecnu i samo olako jednom promešati. Sipati preko torte i i ne razmazivati da bi se dobio efekat mermera, samo lagano protresti celu tortu. Za dekoraciju sam koristila male zeke bombonice.

Savet