

Torta od kokosa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- **280 g** zobenih pahuljica
- **100 g** kokosa
- **1 kašika** maslaca
- **2 kašike** šećera u prahu

Za kremu:

- **2 pudinga** bourbon vanila
- **1 kašika** gustina
- **1 l** mleka
- **120 g** šećera
- **150 g** kokosa
- **1 kesica** želatine

I još:

- **malokokosa** za posipanje

Priprema

Zobene pahuljice sameljite malo multipraktiku. Dovoljno da ih napola sameljete. Istresite u zdelu i dodajte kokos i šećer pa izmešajte. Mleko zagrejte da bude mlako i u njemu otopite maslac. Kada se već skoro ohladi i maslac otopi, dodajte u pahuljice i sve promešajte. Dodajte malo po malo mleka i vidite koliko će vam trebati

da dobijete smesu odgovarajuće teksture. Kalup, 24 cm promera, obložite masnim papirom i utapkajte smesu. Stavite u frižider da se stegne i napravite kremu. Za kremu zakuvajte cca 800 ml mleka sa šećerom i kokosom, a u ostatku mleka izmešajte puding i gustin. Dodajte puding u vrelo mleko i mešajte dok ne zgusne. Stavite na stranu i pripremite želatinu. Želatinu namočite u maloj zdelici sa 4 kašike hladne vode. Kada se stvrde, 10-20 sekundi ju zagrejte u mikrovalnoj da se otopi. Dodajte joj malo kreme, dobro promešajte i sve vratite u ostalu kremu. Opet sve dobro izmešajte i izlite preko podloge u kalup. U frižider da se ohladi. Pre nego krema potpuno stvrdne, pospite kokosom. Ako budete cekali da se ohladi, kokos se neće moći zalepiti za kremu.

Savet