

Kokos torta (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za biskvit:

- **250 g** kokosa
- **250 ml** slatke pavlake
- **3** jajeta
- **150 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo

I još:

- **oko 250 g** eurokrema

Priprema

Izrežite pek papir u obliku kalupa za torte, 26 cm. Jaja i šecer, stavite u zdelu, penasto izmutite i to baš dobro. Dodajte slatku pavlaku. (tecnu) i sa žicom laganooooo promešajte. Kokos pomešati sa praškom za pecivo i vanilin šecerom, dodati u jaja. Sve lepo lagano homogenoizirati i ostavite da odstoji oko 15 minuta. U kalup sa pek papirom istresite pola smese... lagano poravnajte kašikom stavljajte eurokrem..... uz rub skroz oko torte, potom prelite sa drugim delom smese i lepo izravnajte. Pecite na 170 oko 25 minuta.... ali nemojte je prepeci, neka ostane lagano vlažna. Ostavite u kalupu da se ohladi.... ja sam je sinoc radila i danas sam uzela tanjir, izvrnula kalup, skinula pek papir, posula malo prah šecerom. Zadovoljice sve ljubitelje cokolade i kokosa. Brzo i lagano.:)

Savet