

okoladna - kokos torta



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za korice:

- **18** belanaca
- **18 kašika** šecera
- **24 kašika** iseckanih lešnika (oraha ili badema)
- **6 kašika** brašna
- **3 kesice** praška za pecivo
- **3 kesice** vanilin šecera

Za fil:

- **18** žumanaca
- **1,3** l mleka
- **20 kašika** šecera
- **12 kašika** brašna
- **500 g** maslaca
- **250 g** šecera u prahu
- **160 g** rastopljene, crne, čokolade za kuvanje
- **160 g** kokosa
- **300 g** mlevene plazme

I još:

- **180 g** šlag krema
- **80 g** šlag pene
- **480 ml** gazirane (hladne) vode

- **80** gcrne cokolade za kuvanje
- **40** gmaslaca
- **3** kašikeulja

Priprema

Korice: Za jednu koricu je potrebno - 6 belanaca, 6 kašika šecera, 8 kašika iseckanih lešnika, 2 kašike brašna, 1 kesica praška za pecivo i 1 kesica vanilin šecera.

U vanglicu staviti 6 belanaca i poceti sa mucenjem, uz postepeno dodavanje mešavine šecera i vanilinog šecera (6 kašika šecera i 1 kesica vanilin šecera)..Kada se dobije cvrsti šne, dodati mešavinu brašna i peciva (2 kašike brašna i 1 kesica praška za pecivo). Špatulom sjediniti smesu. Na kraju ubaciti 8 kašika iseckanih lešnika, koje, takoe, špatulom sjediniti sa ostalim sastojcima.

Pleh, vel. 34x24 cm, dobro premazati uljem, pa dno prekriti pek papirom. Sipati umucenu smesu i, kašikom, ravnomerno rasporediti. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 160 stepeni. Pecene korice izvaditi, odlepiti od papira (ali ostaviti ih na papiru) i prebaciti na, veci pleh. Na isti nacin ispeci još dve korice i staviti ih jednu preko druge.

Fil : Od 1,3 l mleka odvojiti 1/2 l, a ostatak staviti, u vecu posudu, da provri. Žumanca staviti u vecu vanglicu i, uz postepeno dodavanje šecera, umutiti, da postanu bela. Dodati brašno i, mucenjem, sjediniti. Sipati 1/2 l, odvojenog, mleka i razrediti smesu.

Kada mleko provri sipati ga, polako, u mešavinu sa žumancima, neprestano mešajući kašikom. Smesu vratiti u posudu, u kojoj se kuvalo mleko, vratiti na šporet i, uz neprestano mešanje žicom za mucenje, skuvati krem. Krem prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Maslac umutiti penasto, sa šecerom u prahu. Umuceni maslac staviti u, ohlaeni, krem (iz 2-3 puta) i penasto umutiti. Dobijeni fil podeliti na tri, jednaka, dela. U prvi deo dodati 160 g rastopljene cokolade (cokoladu rastopiti na vodenoj pari i ohladiti je). U drugi deo dodati kokos, i u treci deo dodati mlevenu plazmu. Mikserom, dobro, sjediniti dodate sastojke, da se dobije kremasti krem.

Na plato za tortu staviti prvu koricu i preko staviti fil sa mlevenom plazmom.

Preklopiti drugom koricom i premazati filom sa kokosom.

Preklopiti trecom koricom i premazati cokoladnim filom. Svaka korica koja se stavi, prethodna se rukom, blago, pritisne, da se zalepi za fil.

Dekoracija: Šlag krem i šlag penu staviti u, odgovarajucu, posudu, dodati gaziranu, hladnu, vodu i umutiti. Dobijenim šlagom premazati celu tortu i ostaviti je u frižider, dok se rastopi cokolada, za ukrašavanje. okoladu,

maslac u ulje staviti, na tihu temperaturu, da se cokolada i maslac rastope. Sjediniti, kašikom, dobro sastojke i skloniti da se smesa prohladi. okoladom išarati tortu, po želji.

Tortu staviti u frižider, preko noci. Narednog dana iseci je i poslužiti.

Savet