

Torta sa kokosom (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **6** belanaca
- **180 g** šecera
- **3 kašike** ulja
- **100 g** kokosa
- **3 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil 1:

- **6** žumanaca
- **120 g** šecera
- **250 g** maslaca
- **80 g** mlečne čokolade

Fil 2:

- **100 g** belog krem šlaga
- **100 g** šlag pene
- **200 ml** gaziranog soka ukus pomorandže
- **2 čaše (po 180 g)** kisele pavlake
- **200 g** kokosa

... i još:

- kokos za posipanje torte

Priprema

Kora: Rernu ukljuciti da se zagreje na 160 stepeni. Belanca staviti u vanglicu i, uz postepeno dodavanje šecera, cvrsto umutiti. Dodati ulje i, mikserom, sjediniti. Ubaciti mešavinu brašna i peciva. Špatulom sjediniti sastojke. Na kraju dodati kokos, koji, takoe, špatulom treba umešati u testo.

Uzeti pleh vel. 30x25cm. Dno pleha obložiti pek papirom, a stranice premazati maslacem. U pripremljeni pleh sipati testo, ravnomerno ga rasporediti i staviti da se pece. Kada testo, blago, porumeni izvaditi pleh iz rerne i ostaviti da se korica prohladi.

Fil 1: Žumanca staviti u dublju posudu i uz, postepeno, dodavanje šecera penasto umutiti. Mutiti dok se žumanca ne pretvore kao krem. Zatim posudu staviti na vodenu paru i skuvati krem. Skuvani krem prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Mlecnu cokoladu rastopiti na pari i ohladiti je. Maslac penasto umutiti. U hladan krem dodati, prvo, rastopljenu i ohlaenu cokoladu, pa mikserom sjediniti. Maslac dodavati iz 2-3 puta, neprestano muteci, dok se ne dobije gladak krem.

Koricu, pažljivo, dugackim nožem odvojiti od pek papira i prebaciti je na tacnu za tortu. Preko korice naneti cokoladni fil i ravnomerno ga rasporediti, po celoj kori.

Fil 2: Krem šlag i šlag penu, dobro, umutiti sa gaziranim sokom od pomorandže. U umuceni šlag dodati kiselu pavlaku i dobro sjediniti. Na kraju ubaciti kokos i špatulom ga sjediniti, sa ostalim sastojcima. Beli krem naneti preko cokoladnog. Sa belim kremom premazati celu tortu i, obilno, je posuti kokosom.

Tortu ostaviti preko noci u frižideru. Narednog dana je izvaditi, iseci i poslužiti. Uživajte u ukusu!!

Savet