

## ***Kokos torta (9)***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 g** brašna
- **100 g** braon šecera ili belog
- **25 g** kakaoa
- **300 ml** jogurta
- **130 ml** suncokretovog ulja
- **50-100 ml** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera

#### **Za kremu:**

- **250 g** sira
- **4 pune kašike** kokosa
- **2 kašike** braon šecera
- **2 kašike** mleka

#### **I još:**

- **2 pune kašike** pekmeza od kajsija
- **malokokosa**
- **malorendane** cokolade

### **Priprema**

Tortu sam radila sa tamnim kakaom, a vi možete sa onim koji koristite ili sa slatkim kakaom. Kalup za torte 18-20 cm. Ne pecite tortu u vecem kalupu, a manji može. U posudu staviti brašno sa kakaom, promešati, dodati šećer, promešati, dodati jogurt, ulje, i mleko, tu pazite, meni je otišlo 50 ml, smesa ne sme biti tecna, vec cvrsta da krema od kokosa ne padne na dno. Dodamo prašak za pecivo i vanilin šećer i sve izmešamo. Kalup premazati sa maslacem i posuti brašnom ili staviti papir za pecenje. Smesu podeliti na dva, približno ista dela. Napraviti kremu. Sir promešati sa šećerom, mlekom i kokosom. U kalup staviti prvi deo smese, potom kremu, pa opet drugi deo smese. Peci na 180 oko 35 minuta. Za svaki slucaj proverite štapicom. Ostavite da se ohladi u kalupu. Kada se ohladilo, stavite tanjir na kalup i preokrenite tortu. Skinite papir za pecenje, ako ste ga stavljali. Ja ostavim tu stranu, jer je ravna. Celu tortu premažite sa pekmezom od kajsiya, on ce pomoci da kokos ostane zalepljen na torti, pospite kokosom, malo rendane cokolade ili kao ja staviti ruku na tortu i pospite sa malo kakaoa i dobicete ruku, :) kod mene je to rukavica :) asocirala me na zimu i sneg.:) i cišćenje snega.:) Jednostavna i fina torta za sve ljubitelje kokosa.:)

## **Savet**