

Kokos torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za 2 kore:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 180 g kokosovog brašna

Za fil:

- 400 g kisele pavlake
- 200 g šecera u prahu
- 100 ml slatke pavlake
- 1 kesica želatina
- 4 kašike hladne vode
- 600 g jagoda

Za premazivanje:

- 100 g šlaga
- 2 dl hladnog mleka

Priprema

Za koru belanca i šecer izmiksajte u cvrst sneg. Dodajte kokosovo brašno i promešajte.

Sipajte u dva pleha velicine 24 cm i pecite na 150 stepeni oko 20 minuta.

Kada su kore pecene ostavite ih da se ohlade.

Želatin prelijte sa vodom i ostavite 5-10 minuta da nabubri. Sjedinite kiselu pavlaku i šećer u prahu. Umutite slatku pavlaku i dodajte prethodnoj smesi. Nabubrela želatin otopite u mikrotalasnoj ili na pari. Dodajte mu kašiku-dve fila sa pavlakom. Promešajte da se smesa ujednaci a zatim sve sjedinite sa filom. Jagode iseckajte i dodajte u fil.

Prefilujte tortu. Penasto umutite šlag i mleko i ukasite tortu.

Savet