

Kokos torta (10)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru (x4):

- 4 belanceta
- 120 g šecera
- 2 kašike brašna
- malo praška za pecivo
- 70 g kokosa

Za fil:

- 16 žumanca
- 350 g šecera
- 150 g čokolade
- 50 g fino mlevenog kokosa
- 1 puding čokolada
- 300 ml mleka
- 350 g margarina
- 2 kašike prah šecera

Za prelivanje kora:

- 200 ml mleka

Priprema

Kora: U posudu uliti belanca i umutiti u cvrst sneg, postepeno dodavati šecer. Brašno prosejati sa praškom za pecivo, te zajedno sa kokosom lagano špatulom umešati u belanca. Kalup za tortu precnika 30cm obložiti papirom za pecenje i uliti smesu. Peci na 180C 10-15 minuta (zavisi od rerne). Postupak ponoviti da se dobiju 4 kore.

Priprema fila: Žumanca umutiti sa šecerom i kuvati na pari. Kad postanu jako vruca dodati cokoladu i otopiti. Skloniti fil sa pare da se hladi. Mleko uliti u šerpicu i staviti da se greje. Puding razmutiti sa malo mleka i skuvati u provrelom mleku. Pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti da se hladi. Margarin umutiti penasto sa šecerom u prahu. Dodavati kašiku po kašiku fil kuan na pari i puding fil. Sve zajedno dobro umutiti. Fini kokos umešati u gotov fil. (dobija se mlevenjem kokosa u elektricnom mlinu za kafu).

Finalni postupak: U kalup staviti koru i preliti je sa nekoliko kašika vruceg mleka. Premazati filom. Staviti drugu koru i premazati filom. Ponoviti postupak dok ima kora. Ostaviti tortu da prenoci. Sutra tortu premazati ostatkom fila. Ukrasiti po želji.

Savet