

okoladna torta sa kokos kuglicama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 4 žumanca
- 50 g šecera u prahu
- 100 g topljene čokolade
- 2 kašike gustina
- 2 kašike kakaa
- 3 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za kuglice od kokosa:

- 250 g krem sira
- 80 g šecera u prahu
- 2 žumanca
- 2 kašike gustina
- 1 vanilin šećer
- 100 g kokosa

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** pavlake
- **malokokosa** za posipanje

Priprema

Najpre spremite kuglice od kokosa. Pomešati sir, žumanca, šećer, gustin, kokos i vanilin šećer i sve umutiti mikserom. Rukama formirati kuglice i poredjati u kalup obložen pek papirom.

Za biskvit umutiti belanca sa 6 kašika šećera u jednoj posudi. U drugoj posudi sjediniti žmanca, šećer u prahu, otopljenu cokoladu, kakao, gustin. Umutiti mikserom, dodati umucena belanca. Polako sjediniti i na kraju umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Preliti umuceno testo preko kuglica u kalupu i peci 35 minuta na 180°C.

Ohladjenu tortu preliti glazurom koja se sprema tako što se na tihoj vatri otopi cokolada i u nju umeša pavlaka. Posuti kokosom, po želji.

Savet

Recept sam prvi put videla u emisiji "Praktina žena" i oduševljena sam ukusom. Toplo ga preporučujem.