

Kokos torta (11)



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10** belanaca
- **450 g** šecera
- **150 g** kokosa
- **150 g** seckanih oraha
- **4 kašike** prezli
- **10** žumanaca
- **150 g** cokolade
- **250 g** margarina

Priprema

Kora I: Umutiti 5 belanaca sa 150 g šecera, dodati 2 kašike griza i sjediniti mikserom. Na kraju dodati 150 g kokosa i lagano promešati špatulom. Smesu izliti u pleh obložen papirom i peci na 180 stepeni 12-15 minuta.

Kora I: Umutiti 5 belanaca sa 150 g šecera, dodati 2 kašike griza i sjediniti mikserom. Na kraju dodati 150 g seckanih oraha i lagano promešati špatulom. Smesu izliti u pleh obložen papirom i peci na 180 stepeni dok kora ne porumeni.

Fil: 10 žumanaca i 150 g šecera umutiti i staviti da se kuva na pari. Pred kraj kuvanja, u smesu staviti cokoladu da se otopi. Gotov fil staviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti i dodati hladan fil od žumanaca i cokolade. Na kraju filovati tortu: na dno staviti koru od oraha, pola fila od cokolade, preko fila koru od kokosa i preko kore ostatak fila. Gotovu tortu ukasiti kokosom.

Savet