

Kokosov san torta



težina: **tesko**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za I koru:

- **6** belanaca
- **200 g** šecera
- **200 g** kokosa
- **3 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** limun

Za II koru:

- **6** belanaca
- **200 g** šecera
- **200 g** mlevenih oraha
- **50 g** čokolade
- **4 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašike** ulja

Za fil:

- 12 žumanaca
- 200 g šećera
- 3 dl mleka
- 1 puding od vanile
- 300 g margarina
- 1 želatin

Priprema

Za prvu koru izmiksati belanca i šećer u cvrst sneg, dodati kokos, brašno pomešano sa praškom za pecivo i sok od limuna. Testo lagano peci da dobije žutu boju. Ja sam na 100 C i svako malo orvarala rernu da proverim boju.

Za drugu koru belanca, šećer i ulje izmiksati u cvrstu smesu, dodati orahe, otopljenju cokoladu i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Peci redovno - to kažem jer moja rerna pece malo jace nego druge. Proveravam sa cackalicom da li je gotova.

Natopiti želatin u vodu po upustvu sa kesice i ostaviti da nabubri. Šećer i žumanca dobro izmiksati, umešati puding od vanile i ukuvati u mleku. Skinuti sa šporeta, pomešati želatin u vric fil da se lagano rastopi. Omekšali margarin penasto umutiti i pomešati sa filom, dobro sjediniti da krema bude glatka.

Belo testo premazati sa pola fila pa staviti smeđu koru i drugu polovinu fila. Ukrasiti kokosom.... Ostalo mi je fila da i oko torte je premažem i ukrasila sam je dodatno sa cokoladnim mrvicama, bonbonicama.

Savet

Torta je izdašna i zasitna. Slobodno mogu da se seku manja parad. Izabrala sam okruglu tepsiju za oblik kora. I prenoila je u frižideru, mada nije potrebno toliko dugo da stoji.