Vocna kokos torta

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korica:

- **7**belanaca
- **150 g**šecera
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **70 g**oštrog brašna
- **150 g**kokosovog brašna
- **200 ml**soka od pomorandže - za natapanje korica

Fil:

- **7**žumanaca
- **2 kesice**pudinga sa ukusom vanile
- **100 g**šecera
- **700 ml**mleka
- **200 g**maslaca
- **100 g**šecera u prahu
- **300 ml**slatke pavlake
- **400 g**malina (ili voce koje volite)

Ostalo:

- **150 g**plazma keksa u komadu
- sok od pomorandže, za natapanje keksa
- **50 g**kokosovog brašna, za posipanje torte

Priprema

Korica: Pripremiti kalup za pecenje, sa obrucem, vel. 26cm. Dno kalupa prekriti pek papirom i blago ga premazati maslacem. Stranice kalupa, takoe, premazati maslacem. Belanca staviti u vanglicu i mutiti ih da ocvrsnu. Dodavati postepeno mešavinu šecera i vanilinog šecera i nastaviti sa mucenjem sve dok belanca ne dobiju sjaj. Na kraju iz 2-3 puta dodavati mešavinu brašna, kokosa i praška za pecivo, pa ih sa belancima sjediniti špatulom ili varjacom. Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni (rerna sa ventilatorom). Pripremljeno testo izruciti u kalup i ravnomerno ga poravnati. Staviti da se pece. Koricu peci dok blago požuti (probati cackalicom da li je pecena). Pecenu koricu izvaditi i ostaviti da se ohladi. Zatim, skloniti obruc i koricu, oštrim i dugim nožem, preseci na dva dela.

Fil: Prethodno odmrznute maline staviti u cetku da se ocede, dok se sprema fil. Od 700 ml mleka odvojiti 100 ml, a ostatak mleka zajedno sa 100 g šecera staviti da provri. Žumanca staviti u odgovarajucu posudu i umutiti ih. Dodati prah pudinga iz kesica i sjediniti sa žumancima. Razrediti sa 100 ml odvojenog mleka. Umucena žumanca sa pudingom sipati u provrelo mleko i kuvati, uz neprekidno mešanje žicom za mucenje, dok se ne zgusne. Kuvani krem skloniti sa vatre, prekriti ga providnom folijom (foliju staviti direktno na krem) i ostaviti da se ohladi.

Dok se krem hladi, u jednoj posudi penasto umutiti slatku pavlaku, a u drugoj maslac sa šecerom u prahu. Ohlaeni krem umutiti mikserom, pa postepeno dodavati umuceni maslac uz neprekidno mucenje mikserom. Na kraju, iz 2-3 puta, dodavati umucenu slatku pavlaku i dobro je sjediniti sa filom (mikserom). Od fila odvojiti 4 pune kašike i ostaviti na stranu, a ostatak fila podeliti na dva jednaka dela. U svaku polovinu fila staviti po pola kolicine malina i kašikom ih blago sjediniti sa filom.

Na tacnu za tortu staviti gornji deo korice, okrenut tako da secena strana bude na vrhu. Oko korice staviti obruc od kalupa, koji je prethodno obmotan providnom folijom. Koricu natopiti sokom od pomorandže. Preko korice staviti pola fila i ravnomerno ga rasporediti. Preko fila poreati plazma keks, natopljen u topli sok od pomorandže. Keks blago pritisnuti u fil. Preko keksa rasporediti drugu polovinu fila. Fil preklopiti sa drugom koricom, tako da donja strana bude na površini. Rukom je blago pritisnuti, da se zalepi za fil. Koricu, pažljivo, natopiti sokom od pomorandže. Površinu korice premazati sa odvojenim filom i obilno posuti kokosom. Ostaviti tortu da prenoci u frižideru.

Narednog dana izvaditi tortu iz frižidera i skloniti obruc. Tortu možete ostaviti tako, da se stranice ne premazuju ili ih premazati šlagom. To je vaš izbor.

Savet