

Torta sa kokosom (3)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **100 g** brašna
- **100 g** šecera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **150 ml** mleka

Za čokoladni fil:

- **250 g** crne čokolade
- **100 ml** mleka

Za fil od kokosa:

- **150 g** kokosa
- **8** žumanaca
- **180 g** šecera
- **3** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **100 g** maslaca

Za ukrašavanje:

- **80 g** šlag krema

- **100 ml** mleka
- **10-12** kuglica od kokosa

Priprema

Belanca penasto umutiti, postepeno im dodavajuci šecer. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, pa lagano, kašikom umešati u umucena belanca. Peci koru u okruglom kalupu precnika 26cm, 15 minuta u rerni zagrejanom na 180°C.

okoladu izlomljenu na kockice otopiti sa mlekom na laganoj vatri ili na pari, pa preliti koru.

Žumanca i gustin razmutiti u 200 ml mleka. Ostatak mleka prokuvati sa šecerom i maslacom, pa kad provri umešati pripremljen puding i zakuvati da se zgusne. Dodati kokos, promešati i kad se ohladi, premazati tortu.

Šlag umutiti sa mlekom i premazati tortu. Ukrasiti po želji kokosom i cokoladnim kokos kuglicama ili Rafaelom.

Savet

Posle male pauze, evo jedne lagane tortice.