

?oko-kokos fantazija



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **12** belanaca
- **12 kašikešecera**
- **2 kašikebrašna**
- **200 g**kokosovog brašna
- **2 kašikakakoa**

Za fil:

- **12**žumanaca
- **100 g**šecera
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **100 g**maslaca
- **200 g**margarina

Za dekoraciju:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **2 kesice**krem šlaga
- **po potrebi**toping od narandže

Priprema

Kora: Umutiti belanaca sa šecerom. Kad smesa postane kao šne dodati kokos, kakao i brašno. Špatulom

izmešati. Smesu izliti u veci pleh i ispeci koru na 180 C oko 20 minuta. Koru podeliti na dva dela da se dobiju dve kore. Fil: Žumanca dobro umutiti sa šećerom, sipati u šerpu i kuvati na pari (od kad se smesa zagreje) oko 20 minuta uz neprestano mešanje. Kad varjaca pocne da ostavlja trag po dnu šerpe, dodati cokoladu na kockice i mešati da se otopi. Maslac i margarin umutiti, zatim dodavati dobro ohladjenom filu i umutiti mikserom. Filovanje: Na tacni staviti prvu koru i premazati filom. Preko staviti drugu koru pa ostatak fila. Lepo izravnati tortu i staviti u frižideru. Dekoracija: Čokoladu otopiti zatim preliti tortu. Šlag umutiti po uputstvu sa kesice i dekorisati tortu. Prelitu sa topingom od narandže. Ostaviti tortu da se stegne u frižideru. Seci na parcad i poslužiti! Prijatno!

Savet