

?oko-kokos torta



Sastojci

Kore:

- 6 belanaca
- 150 g šecera
- 100 g kokosovog brašna
- 100 g brašna
- 1 prašak za pecivo

Za preliv kore:

- 3 dl vrućeg mleka
- 2-3 vanilin šecera

Za fil:

- 8 dl mleka
- 6 žumanaca
- 2 pudinga od vanile
- 10 kašika šecera
- 3 kašike gustina
- 200 g cokolade
- 125 g maslaca
- 125 g margarina
- 200 ml hle slatke pavlake
- šecer u prahu

Priprema

Umotiti belanca sa šecerom, pa dodati ostale sastojke i promešati varjaćom. Sipati u pleh i peci oko 20 minuta

na 200 stepeni. Gotovu koru preliti sa vrućim mlekom.

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati puding i gustin, pa sipati u vruće mleko i skuvati fil.

Kada se fil zgusnuo, odvojiti 1/3 fila, a u ostatak umešati 200 g crne čokolade.

Ohladiti filove, pa u njih umešati margarin i maslac. Ako volite slađi fil, dodati šećera u prahu.

Umutiti slatku pavlaku, pa dodati u žuti fil.

Redosled filovanja: Kora, čoko fil, žuti fil.

Gotovu tortu posuti kokosom ili rendanom čokoladom. Prijatno!