

## **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 vrueg 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 hole slatke pavlake
- šecer u prahu

### **Priprema**

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

na 200 stepeni. Gotovu koru preliti sa vrucim mlekom.

Umutiti žumanca sa šecerom, 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 cokolade.

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

Umutiti slatku pavlaku, pa dodati u žuti fil.

Redosled filovanja: Kora, coko fil, žuti fil.

Gotovu tortu posuti kokosom ili rendanom cokoladom. Prijatno!