

Torta sa kokos puslicama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo

- 5 belanaca
- **8 kašika** šecera
- 5 kašika oraha
- 1 kašika kokosa
- 1 kašika brašna

Fil

- 5 žumanaca
- **8 kašika** šecera
- 2 pudinga od vanile
- **150 g** putera
- 1 kesica vanil šecera
- 1/2 l mleka
- **po potrebi** kokos puslice i mleko za umakanje

Dekoracija

- **po potrebi** šlag i razno voće

Priprema

Umutiti belanca cvrsto, pa dodati šecer i mutiti dok se šecer ne istopi. Nakon toga dodati ostale sastojke i lagano

izmešati. Koru peci na 150 stepeni oko 15-tak minuta.

Umutiti žumanca sa šećerom, pa dodati puding i mleko. Dobro umutiti, pa skuvati na laganoj vatri dok fil ne bude cvrst. U prohladen fil dodavati po malo putera i mešati dok se on ne istopi. Na kraju dodati vanil šećer.

Koru navlažiti sa malo mleka, poprskati mlekom. Staviti pola fila, pa preko njega kokos puslice koje ste prethodno umocili u mleko. Preko ostatak fila, pa šlag i voće.

Savet

Kokos puslice možete napraviti i sami. Možete koristiti bilo koje voće.