

okoladna kokos torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **18** belanaca
- **18 kašika** šecera
- **3 kašike** brašna
- **300 g** kokosovog brašna

Za fil:

- **18** žumanaca
- **250 g** šecera
- **250 g** čokolade za kuvanje
- **250 g** maslaca
- **125 g** margarina

I još:

- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 1 kašiku brašna i 100 g kokosovog brašna. Lagano izmešati varjacom. Usuti u pleh (35x25 cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Na isti način napraviti još dve kore.

Žumanca dobro umutiti sa šecerom, sipati u šerpu i kuvati na pari oko 20 minuta uz neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja, kad varjaca već počne da ostavlja trag po dnu šerpe, dodati čokoladu i mešati da se otopi. Maslac i margarin umutiti, pa izmiksati sa dobro ohlaenim filom.

Na tacnu staviti koru, preko fil (trecinu ukupne količine), opet koru pa fil.....3 kore, 3 reda fila. Umutiti slag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Staviti je u frižider da se ohladi i stegne. Uživajte u ukusu!

Savet

ovo je recept za tortu 35x25cm...ja sam presekla korice po dužini i napravila dve torte 35x12,5cm..