

Kokos torta (9)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **100 g**braon šecera ili belog
- **25 g**kakaoa
- **300 ml**jogurta
- **130 mls**uncokretovog ulja
- **50-100 ml**mleka
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera

Za kremu:

- **250 g**sira
- **4 pune** kašikakokosa
- **2 kašike**braon šecera
- **2 kašik**emleka

I još:

- **2 pune** kašikepekmeza od kajsija
- **malokokosa**
- **malorendane** cokolade

Priprema

Tortu sam radila sa tamnim kakaom, a vi možete sa onim koji koristite ili sa slatkim kakaom. Kalup za torte 18-20 cm. Ne pecite tortu u vecem kalupu, a manji može. U posudu staviti brašno sa kakaom, promešati, dodati šefer, promešati, dodati jogurt, ulje, i mleko, tu pazite, meni je otišlo 50 ml, smesa ne sme biti tecna, vec cvrsta da krema od kokosa ne padne na dno. Dodamo prašak za pecivo i vanilin šefer i sve izmešamo. Kalup premazati sa maslacem i posuti brašnom ili staviti papir za pecenje. Smesu podeliti na dva, približno ista dela. Napraviti kremu. Sir promešati sa šecerom, mlekom i kokosom. U kalup staviti prvi deo smese, potom kremu, pa opet drugi deo smese. Peci na 180 oko 35 minuta. Za svaki slučaj proverite štapicem. Ostavite da se ohladi u kalupu. Kada se ohladilo, stavite tanjur na kalup i preokrenite tortu. Skinite papir za pecenje, ako ste ga stavljali. Ja ostavim tu stranu, jer je ravna. Celu tortu premažite sa pekmezom od kajsija, on će pomoci da kokos ostane zapepljen na torti, pospite kokosom, malo rendane cokolade ili kao ja staviti ruku na tortu i pospite sa malo kakaoa i dobitete ruku, :) kod mene je to rukavica :) asocirala me na zimu i sneg.:) i čišćenje snega.:) Jednostavna i fina torta za sve ljubitelje kokosa.:)

Savet