

# **Kokos torta (10)**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za koru (x4):**

- **4**belanceta
- **120** gšecera
- **2** kašikebrašna
- malopraška za pecivo
- **70** gkokosa

### **Za fil:**

- **16**žumanca
- **350** gšecera
- **150** gcokolade
- **50** gfino mlevenog kokosa
- 1puding cokolada
- **300** mlmleka
- **350** gmargarina
- **2** kašikeprah šecera

### **Za prelivanje kora:**

- **200** mlmleka

## **Priprema**

Kora: U posudu uliti belanca i umutiti u cvrst sneg, postepeno dodavati šecer. Brašno prosejati sa praškom za pecivo, te zajedno sa kokosom lagano špatulom umešati u belanca. Kalup za tortu precnika 30cm obložiti papirom za pecenje i uliti smesu. Peci na 180C 10-15 minuta (zavisi od rerne). Postupak ponoviti da se dobiju 4 kore.

Priprema fila: Žumanca umutiti sa šecerom i kuvati na pari. Kad postanu jako vruca dodati cokoladu i otopiti. Skloniti fil sa pare da se hlađi. Mleko uliti u šerplicu i staviti da se greje. Puding razmutiti sa malo mleka i skuvati u provrelocu mleku. Pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti da se hlađi. Margarin umutiti penasto sa šecerom u prahu. Dodavati kašiku po kašiku fil kuvan na pari i puding fil. Sve zajedno dobro umutiti. Fini kokos umešati u gotov fil. (dobija se mlevenjem kokosa u elektricnom mlinu za kafu).

Finalni postupak: U kalup staviti koru i preliti je sa nekoliko kašika vrueg mleka. Premazati filom. Staviti drugu koru i premazati filom. Ponoviti postupak dok ima kora. Ostaviti tortu da prenoci. Sutra tortu premazati ostatkom fila. Ukrasiti po želji.

## Savet