

Torta Limunkoko



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** brašna
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1/2 kašice** soli
- **3** jaja
- **1/2 šolja** maslinovog ulja
- **1/2 šolja** kokosovog mleka
- **200 g** rendanog kokosa
- **1 šolja** šećera
- **3 kašike** soka od limuna

Fil izmeu:

- **200 ml** krema od limuna*

Fil spolja:

- **200 g** krem sira
- **250 ml** pavlake
- **100 g** šećera u prahu
- **2 kašike** soka od limuna

Za dekoraciju:

- 3 limuna - kriške ušecerene
- 400 grendanog kokosa

Priprema

Pripremimo sastojke.

Umutimo samo belanca, pa kad su skoro cvrst šne, dodamo kokosovo mleko, maslinovo ulje, sok od limuna i šecer.

Umutimo dobro u glatku masu. Sada postepeno dodajemo brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu rendani kokos i so.

Pecemo u nauljanoj okrugloj tepsiji, koju smo na dnu koje se vadi pokrili pek papirom. Pecemo u predgrejanoj rerni na 175 stepeni Celzija oko 40 minuta (zavisno od vaše rerne).

Kad je kolac ispečen ostavimo da se sasvim ohladi, pa ga presecemo na pola

Dok se kolac hladi umešamo sve sastojke za fil, pa ostavimo u frižideru do upotrebe. Punimo kolac sa kremom od limuna, pa poklopimo i onda rasporedimo fil oko cele torte.

Pospemo rendanim kokosom i ušeceranim kriškama limuna.

Ovako.

Savet

Roendanska za nekog ko voli limun i kokos. Zaista jednostavna torta. Kao fil sam koristila krem od limuna. recept možete videti pretragom mojih recepta ovde. Isto tako i za ušeeren limun.