

Jednostavna kokos torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 jajeta
- 10 kašika šecera
- 1 dl mlijeka
- 1 dl ulja
- 12 kašika brašna
- 1 vanilin šećer
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika kakaa
- 1 kašika Milka čokoladnog napitka
- 1 kašika instant kafe

Fil:

- 600 ml mlijeka
- 100 g kokosovog brašna
- 5 kašika griza
- 8 kašika šecera
- 1 vanilin šećer

Glazura:

- 100 g čokolade za kuvanje
- par kašika ulja

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Bjelanca umutite u cvrst šlag, sa 4 kašike šecera. Žumanca i 6 kašika šecera umutite. Dodajte mlijeko, ulje, pa sjedinite. Zatim dodajte i brašno sa praškom za pecivo. Zatim pažljivo sjedinite snijeg od bjelanaca. Podijelite na 2 dijela. U jedan dio dodajte u malo tople vode rastvoren kakao, instant kafu i cokoladni napitak, a drugi dio ostaje žut. U kalup obložen papirom za pecenje izlijte tamni dio biskvita, pa pecite na 180 C dok ne porumeni.

Sjedinite kokos, griz, šecer i vanilin šecer, prelijte mlijekom pa sve stavite da prokuha, miješajući svo vrijeme. Prelijte preko tamnog biskvita.

Preko kokos kreme sipajte svijetli dio biskvita, pa vratite u pecnicu da se pece još 25-30 minuta.

Na pari otopiti cokoladu i ulje. Pecen kolac izvadite iz kalupa, pažljivo odvojite papir, pa stavite na tacnu. Kad se potpuno ohladi prelijte glazurom. Kad se glazura stegne, režite na parcad.

Savet