

Jednostavna kokos torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Biskvit:

- **4**jajeta
- **10** kašikašecera
- **1** dlmlijeka
- **1** dlulja
- **12** kašikabrašna
- **1**vanilin šecer
- **1**prašak za pecivo
- **1**kašikakaka
- **1**kašikaMilka cokoladnog napitka
- **1**kašikainstant kafe

Fil:

- **600** mlmlijeka
- **100** gkokosovog brašna
- **5** kašikagriza
- **8** kašikašecera
- **1**vanilin šecer

Glazura:

- **100** gcokolade za kuvanje
- **par** kašikaulja

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, miješajuci 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