

## Kokos torta

*Uzivajte u ukusu kokosa i cokolade - kombinaciji koja jednostavno ne moze da omane*

**1** Kora

**2**

**3**

**4**

**5** Ulupati Āvrst sneg od belanaca, dodati ĀjeĀter(7 kasika) i kokos.

**6**

**7**

**8** Smesu istresti u kalup obloĀen folijom i peĀti na 200 stepeni pola sata. Kada se kora ispeĀte ostaviti je da se ohladi.

**9**

**10**

### Sastojci:

zumanaca 7

belanaca 7

kokosovog brasna 200 g

maslaca 200 g

cokolade 50 g

slag pene 2

secera 14 kasika

11

12

13

14

15

16

17 Azumanca i Åjecer(7 kasika) mutiti na pari dok smesa ne postane gusta, dodati otopljenu Åokoladu.

18

19

20 da se smesa ohladi dodati maslac.

21

22

23 ru premazati filom, preko fila premazati Åilag pene i na kraju ukrasiti po Å¼elji.

**Napomena:**

Za fil umesto 200 g maslaca mozete staviti 100 g

