

Bela torta s kokosom

- 1 Umutiti posebno belanca u Ađvrst sneg.
- 2
- 3
- 4 Zatim, umutiti Ađ¼umanca sa AđjeAđterom, vodom i vanilin AđjeAđterom. Dodati braAđjno, kokosovo braAđjno i griz.

Sastojci:

- jaja 6
- mleka 200 ml
- griza 3 kasike
- brasna 2 kasike
- kokosovog brasna 3 kasike
- vanilin secera 3 kesce
- hladne vode 3 kasike
- slatke pavlake 1 dl
- krem-fixa 1 kesica

5

6

- 7 U smesu umeAđjati sneg od belanaca.

8

9

- 10 ZauAđiti u nauljen i braAđjnom posut veAđti pleh. PeAđti 20 minuta na 180 stepeni. Ohladiti i koru preseAđti tako da se dobiju 3 kore.

11

12

13 saku koru pre nadevanja dobro navlaĀiti
mlekom.

14

15

16

17

18 prema nadeva

19

20

21

22 vlaku dobro umutiti sa vanilom i kesicom
krem-fiksa (po ukusu dodati i ĀjeĀter u prahu).

23

24

25 pre filovati pripremljenim nadevom, a onda ih premazati i spolja. Celu tortu posuti kokosovim braĀnom, ohladiti i sluÅ¼iti.

Napomena: