



Kokosovo - vanilková torta

Tento recept mám osvedčený, nikdy ma nesklamal. Biela sladká kokosová torta.

Potrebuje:

4 ks	žltok
200 g	cukor práškový
6 lyžica	voda horúca
1 ks	vanilínový cukor
200 g	múka polohrubá
1 ks	prášok do pečiva
4 ks	bielok
2 bal.	Zlatý klas
6 dl	mlieko
1 bal.	vanilínový cukor
1 ks	Helia
200 g	cukor práškový
1 dl	rum
200 g	kokos
20 ks	piškóty okrúhle
1 ks	želé (červené)

Postup:

Pripravíme si cesto: 4 žltky vyšľaháme s práškovým cukrom do penista, pridáme 6 lyžíc horúcej vody a šľaháme ďalej cca 2 minúty. Pridáme vanilkový cukor, polohrubú múku, prášok do pečiva a došľaháme. Nakoniec jemne vmiešame sneh zo 4 bielkov. Vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy a pečieme cca 10 minút pri 170°C. Ja som piekla 2x ten istý korpus zo 4 vajčiek aby som mala tortu vyššiu. Takto upečené pláty necháme vychladnúť a potom rozrežeme na polovicu.

Plnka: Zlatý klas a vanilkový cukor uvaríme v mlieku na hustý krém. Práškový cukor a Helio vyšľaháme vopred v mise a postupne k nej zašľaháme vychladnutý Zlatý klas (puding).

Na rozrezané pláty si natrieme džem, plnku a priložíme ďalší plat a takto vrstvim až po posledný korpus. Zvyšnou plnkou si potrieme hotovú tortu, kraje olepíme kokosom, na vrch torty si urobíme ozdobný kraj z plnky a poukladáme detské piškóty, podľa návodu si

NajPečenie

pripravíme tortovú želatínu a vylejeme na piškóty. Necháme v chlade stuhnúť a podávame.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	180 min.
<i>Čas pečenia:</i>	50 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
