

Kremasta i prefina torta od kokosa i Linolade

Jednostavna za pripremu i jednostavno prefina torta od kokosa, bijele čokolade i linolade! Ako volite kokos, ovo je recept za vas!

Sastojci:

Biskvit od kokosa:

- 10 bjelanjaka
- 180 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 2 žlice glatkog brašna
- 200 g kokosa

Krema od bijele čokolade i Linolade:

- 10 žutanjaka
- 200 g šećera u prahu
- 250 g maslaca
- 100 g bijele čokolade
- 100 g bijele linolade
- 200 ml slatkog vrhnja

Priprema:

Bjelanjke izmiksajte u snijeg. Zatim dodajte malo po malo šećera i nastavite miksati bjelanjke dok ne dobijete čvrsti snijeg, odnosno dok ne potrošite sav šećer. Dodajte prosijano brašno i kokos pa kuhačom lagano miješajte smjesu dok ne sjedinite sve sastojke. Smjesu rasporedite po dnu kalupa za torte (26 cm) kojeg ste prekrili masnim papirom. Biskvit od kokosa pecite 25 minuta na temperaturi od 160 °C. Čačalicom provjerite je li pečen.

Za pripremu kreme žutanjke kuhajte na pari sa šećerom u prahu, otprilike 7-10 minuta. Pred kraj kuhanja ubacite razlomljenu bijelu čokoladu pa miješajte kremu dok se čokolada ne otopi. Kremu prebacite u drugu zdjelu, prekrijte površinu prozirnom

folijom i ostavite da se ohladi. Ohlađenoj kremi dodajte maslac sobne temperature i linoladu pa sve dobro izmiksajte. Na kraju umiješajte i tučeno slatko vrhnje. Biskvit prerežite na tri jednaka dijela. Biskvite i cijelu tortu premažite kremom i po želji ukasite otopljenom čokoladom ili kokosom. Prije posluživanja tortu ostavite u hladnjaku nekoliko sati.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

IG: [Slatki svijet](#)