

Torta od kokosa i vanilije

Ukusna torta s kokosom i vanilijom

oko 14 komada  uspijeva lako do 40 Min.



1 Priprema:

Dno okruglog kalupa za torte Ø 26 cm obložite papirom za pečenje, a rubove namastite. Prethodno zagrijte pećnicu:

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C
Vrijeme pečenja

2 Tijesto:

Pjenasto umutite maslac, šećer u prahu, sol, naribanu koricu limuna i vanilin šećer. Dodajte jedno po jedno jaje, zatim kratko umiješajte i mlijeko. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte smjesi. Dobiveno tijesto podijelite na dva dijela. U jedan dio umiješajte omekšalu čokoladu za kuhanje, a u drugi ribani kokos. Oba tijesta puniti naizmjenice u pripremljeni kalup, malo promiješajte vilicom i zagladite. Zatim pecite u donjoj razini pećnice oko **40 minuta**.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 170 °C
Vrijeme pečenja: oko 40 Minute

Pečen biskvit ohladite i vodoravno prerežite na dva dijela.

Sastojci:

Kalup za torte (Ø 26 cm):

Tijesto:

200 g jako mekanog maslaca
180 g šećera u prahu
1 prstohvat soli
1 omot Dr. Oetker Finesse korice limuna
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera
3 jaja
6 žlice mlijeka
200 g brašna
½ omot Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
50 g čokolade za kuhanje (omekšale)
40 g kokosovog brašna (grubo mljeveno)

Za prskanje:

likera od jaja
mlijeka

Nadjev:

3 dl mlijeka
2 omota Dr. Oetker Šlag pjene Klasik
50 g kokosovog brašna (grubo mljeveno)

Za premaz:

2 ½ dl vrhnja za šlag
1 omot Dr. Oetker Finesse Bourbon vanilija aroma
1 omot Dr. Oetker Bourbon vanilin šećera

Za ukrašavanje:

ribanog kokosa (poprženog)



3 Za prskanje:

Pomiješajte malo likera od jaja i malo mlijeka i time poprskajte oba biskvita.

4 Nadjev:

Mlijeko i šlag pjenu istucite prema uputama na pakiranju. U to dodajte ribani kokos i time punite tortu.

5 Premaz:

Vrhnje za šlag, aromu vanilije i vanilin šećer dobro umutite dok ne dobijete čvrstu smjesu te premažite tortu.

6 Ukrašavanje:

Pospite malo ribanog kokosa po premazu i ukasite rubove torte.

Tip from the Test Kitchen

- Tortu do posluživanja ostavite na hladnom.

