



Торта со кокос

Видовме дека вие, членовите на Мои Рецепти обожавате торти, па еве и едно интересно рецептче за торта со кокос. Ќе ставиме кокос во самиот пандишпан, а ќе направиме и кремesta глазура од путер во која ќе ставиме уште кокос за потполно кокосово лудило!



Состојки:

- 240 грама брашно
- 240 грама шеќер
- 180 грама путер
- 4 јајца
- 1 кафена лажичка прашок за пециво
- 50 грама кокос

За ГЛАЗУРАТА ќе Ви треба:

- 140 грама мек путер
- 280 грама шеќер во прав
- 2 супени лажици млеко
- 50 грама кокос

Чекор 1

Прво ќе го правиме пандишпанот. Рерната загрејте ја на 160 степени. Потоа ставете ги јајцата и шеќерот во длабок сад и добро измешајте ги додека смесата да добие бледа боја и малку густина.

Следен ставете го омекнатиот или стопен путер и убаво промешајте. Путерот ќе ја згусне смесата.

Чекор 2

Време е да ги ставиме останатите суви состојки. Ставете една кафена лажичка прашок за пециво, 50 грама кокос и брашно и убаво мешајте додека да добиете мазна кремesta смеса.

А зошто да не пробате малку? Ние многу сакаме смеса за торта. А кој не сака?

Чекор 3

Намачкајте ја Делимано тавата за рерна со путер и потоа во неа сипете ја смесата за пандишпанот и ставете ја во рерна 20-25 минути или додека ножот да излезе чист кога ќе го дупнете пандишпанот.

Чекор 4

Време е за глазурата. Едноставно ставете ги сите состојки заедно и добро промешајте.

Овој рецепт излегува убаво, но понекогаш можеби ќе треба да ги прилагодите различните елементи за да ја добиете посакуваната густина.

Сакаме путерот да биде мек, но не премногу топол. Ставете ја глазурата во фрижидер да отстои и уште малку да се згусне.



Чекор 5

Извадете ја тортата од рерна и оставете ја да се излади. Овде користиме кружен калап за да извадиме 6 кругови.

Земете ја глазурата од фрижидер и премачкајте еден од круговите одозгора со глазура. Потоа ставете втор круг врз првиот и премачкајте одозгора а потоа и од страните.

Внимавајте со контролата на температурата на глазурата за со неа да можете оптимално да работите.

Чекор 6

Време е за сервирање: Сервирајте веднаш или ставете ја тортата во фрижидер ако планирате да ја сервирате подоцна. За крај, одозгора изрендајте малку темно чоколадо.

Совет

Тортата со кокос е многу забавна. Можете да ставите и малку прехранбена боја во глазурата за готовиот рецепт да добие зелена или црвена боја. Можете да создадете и ефект на трева ставајќи зелена боја во глазурата со кокос и тоа ќе биде одлично за торта со фудбалски терен за млад љубител на фудбалот!

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk