

Kokos – čokos torta



Potrebni sastojci:

Biskvit za rolat:

- 3 jaja (M veličina),
- 120 g šećera,
- 60 ml jogurta (tečnog, sobne temp.),
- 60 ml ulja,
- 80 g glatkog brašna
- 5 g praška za pecivo Dr. Oetker,
- 12 g (1 kašika) kakao Dr. Oetker

Kokos fil:

- 8 dl punomasnog mlijeka,
- 1 vrećica (80 g) special pudinga, kokos okus Dr. Oetker,
- 100 g šećera,
- 120 g maslaca,
- 50 g kokos ljuspica

Čokoladni fil:

- 200 g mliječne čokolade,
- 100 g čokolade za kuhanje,
- 270 ml slatkog vrhnja (bijno),
- 150 g mascarpone sira ili mliječnog namaza (sobne temperature)

Izrada:

Kokos fil:

Prvo pripremiti kokos fil....Zagrijati 7 dl mlijeka, a preostalih 1dl mlijeka pomiješati sa pudingom i šećerom i promiješati da nema grudvica. U vrućem mlijeku zakuhati puding uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Smaknuti sa šporeta, površinu fila prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje. U ohlađen fil dodati komadiće maslaca sobne temperature i izmiksati do glatke teksture bez grudvica. Odvojiti 170 g fila (premaz za rolat), a u ostatak smjese dodati 50 g kokos ljuspica i promiješati. *Dok se kokos fil hladi pripremiti čokoladni ganaš...

Biskvit:

Odvojiti bjelanjke od žumanjaka. U bjelanjke dodati prstohvat soli i izmiksati u čvrst šaum. Zatim izmiksati i žumanjke sa šećerom dok ne posvijetle pa dodati jogurt i ulje i promiješati. Prosijati brašnaste sastojke u smjesu sa žumancima, promiješati. Na kraju dodati i umućene bjelanjke i izmiješati ručno, silikonskom špatulom, lagano prevrćući smjesu. Smjesu rasporediti u pleh 32x25 cm obloženom pek papirom. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 150°C 15 min i još oko 7-8 min na 170°C (dužinu pečenja i temperaturu prilagodite vašoj rerni). Pečen biskvit ostaviti da odmori 3-4 minuta prije motanja, a zatim ga preokranuti na još jedan list pek papira tako da papir na kome se pekao dođe sa gornje strane. Pažljivo odvojiti taj pek papir od biskvita, a zatim sve zajedno urolati i ostaviti da se ohladi. Ohlađen biskvit premazati sa 170 g kokos fila i pažljivo urolati tako da dužina rolata bude duža stranica rolata. Prebaciti u zamrzivač na oko 30-40 minuta kako bi se stegnuo, a zatim izrezati na komade debljine cca 1 cm.

Čokoladni fil:

Ganaš: Čokolade izlomiti u odgovarajuću šerpu i preliti slatkim vrhnjem. Zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz miješanje dok se sva čokolada ne otopi. Smaknuti smjesu sa šporeta i ostaviti da se prohladi. U prohladen (još tekući) čokoladni ganaš dodati 150 g mascarpone sira (ili mliječnog namaza) sobne temperature i promiješati silikonskom špatulom dok se sir potpuno ne umiješa u ganaš.

Na podlogu za tortu staviti pomjerljivi obruč za torte d=20 cm i obložiti ga acetatnom folijom ili pek papirom. Uz obod obruča rasporediti komade rolata, a zatim i po dnu. Preko rasporediti kokos fil tako da pređe preko rolata po obodu (sredina će biti malo udubljena). Preko fila na sredini rasporediti ostatak komada rolata, a zatim i čokoladni fil (pogledati slike pripreme). Prije serviranja rashladiti oko 6 h u frižideru. Prijatno!♥