



Ukusan desert od kokosa

Torta od kokosa i čokolade

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 180° C. Pomiješajte suhe sastojke u velikoj zdjeli. Miješajte pjenjačom da biste uklonili grudice. Odvojite jaja pa dodajte žumanjke s Alpro napitkom od kokosa jednog po jednog u suhe sastojke. Miješajte dok ne bude glatko.
2. Istucite bjelanjke dok ne budu čvrsti i lagano ih umiješajte u tijesto tako da dobijete gustu smjesu. Uzmite namašćen lim za pečenje (ili upotrijebite papir za pečenje) i ulijte smjesu u njega.
3. Pecite 30 do 35 minuta. Nakon 30 minuta pečenja, unutrašnjost ostaje kremasta, a ako pečete malo dulje, torta će biti više suha.
4. Naribajte koricu naranče. Izvadite čokoladnu tortu iz pećnice i pustite da se ohladi prije rezanja. Narežite tortu na jednake komade i posložite ih na tanjur s narančinom koricom i kokosovim pahuljicama.



4 porcija



50min



Sastojci

- 260 g mljevenih badema
- 40 g mljevenog kokosa
- 125 g šećera od šećerne trske
- 70 g kakao praha
- 1/2 žličice praška za pecivo (bez glutena)
- 250 ml Alpro napitka od kokosa
- 2 jaja
- 1 naranča
- 2 jušne žlice ribanog kokosa za ukras

Proizvedeno s

Alpro napitak od kokosa Original

