
 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C °C

 24 x 36 cm

Składniki:

biskopt

- jajka - 2 sztuki
- cukier kryształ - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- miód - 1 łyżka
- mąka pszenna - 2 szklanki
- soda - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- wiórki kokosowe - 0.5 szklanek
- kakao - 3 łyżki

masa kokosowa

- mleko - 0.5 litrów
- cukier kryształ - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- wiórki kokosowe - 250 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- czekolada biała - 50 gramów

polewa czekoladowa

- czekolada mleczna - 100 gramów
- czekolada gorzka - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiewamy i mieszamy z sodą, proszkiem do pieczenia, wiórkami kokosowymi i kakao.
2. W oddzielnej misie ucieramy jajka, cukier, mleko, roztopioną Kasię i miód do połączenia składników. Następnie płynną masę łączymy z miksem mącznym i mieszamy różgą lub łyżką na jednolitą masę.
3. Całość przelewamy do blaszki wcześniej wyłożonej pergaminem i pieczemy w temp. 180 °C przez około 30 min. lub do tzw. suchego patyczka. Upieczony i wystudzony biskopt możemy nasączyć mocną herbatą.
4. Przygotowujemy masę kokosową. Mleko gotujemy z cukrem kryształem i cukrem waniliowym. Następnie dodajemy wiórki kokosowe i gotujemy do zgęstnienia masy (ok. 15-20 min.). Po tym czasie zdejmujemy garnek z palnika i do gorącej masy dodajemy pokruszoną czekoladę i margarynę kostkę do pieczenia tak, aby cała się roztopiła i wymieszała z ciastem. Masę kokosową lekko studzimy i układamy na biskopt. Wyrównujemy.
5. Przygotowujemy polewę czekoladową. Obie czekolady siekamy. Roztapiamy kostkę do pieczenia Kasia w garnuszku, zdejmujemy z palnika i dodajemy obie posiekane czekolady. Odstawiamy na 2 minuty. Po tym czasie mieszamy do powstania gładkiego sosu czekoladowego. Czekamy do lekkiego zgęstnienia polewy i wylewamy ją na ciasto. Ciasto należy schłodzić w lodówce, by lepiej się kroilo.