



# Ciasto kakaowo-kokosowe

przepisy.pl



 15 minut  Średnie

## Wskazówki pieczenia:

 45 minut  160 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 0.5 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 0.25 łyżeczek
- kakao - 2 łyżeczki
- wiórki kokosowe - 2 łyżeczki
- olej - 50 mililitrów
- jajko - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- mąka pszenna - 1 szklanka
- cukier - 0.5 szklanek
- czekolada - 0.5 opakowań
- wiórki kokosowe - 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasie ucieramy z żółtkami jaj, cukrem i cukrem waniliowym. Ucieranie powinna trwać dotąd, aż cukier będzie niewyczuwalny.
2. Następnie dodajemy przesianą mąkę i proszek do pieczenia i ponownie ucieramy. Gdy masa będzie jednolita, dodajemy olej i miksujemy.
3. Białka jaj ubijamy na sztywno, dodając szczyptę soli. Do masy dodajemy po łyżce piany z białek delikatnie mieszając.
4. Masę dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy kakao, a do drugiej wiórki kokosowe. Jasną masę przekładamy do tortownicy, na wierzch wykładamy ciemną masę.
5. Ciasto pieczemy przez około 45 minut w piekarniku nagrzanym do 160 °C.
6. Po wystudzeniu ciasto polewamy polewą czekoladą. Aby przygotować polewę rozpuszczamy w kąpieli wodnej pół tabliczki czekolady. Wierzch ciasta posypujemy wiórkami kokosowymi.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)