





przepisy.pl

Ciasto kokosowe z Carte d'Or



Składniki:

- mąka - 100 gramów
- cukier puder - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 0.2 łyżeczek
- żółtko - 1 sztuka
- dżem czarna porzeczka - 3 łyżki
- wiórki kokosowe - 150 gramów
- białka - 2 sztuki
- Śmietana 30% - 200 mililitrów

 15 minut  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mikserem: mąkę z proszkiem do pieczenia, Kasie, żółtko i cukier puder. Gdy składniki się połączą, wyłóż je na podsypany mąką stół i szybko zagnieć gładkie ciasto.
2. Prostokątną formę o wymiarach 22x28cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto lekko rozwałkuj i wylep nim dno formy. Na cieście rozsmaruj dżem.
3. Białka ubij na sztywną pianę z cukrem pudrem. Następnie dodaj wiórki kokosowe i delikatnie wymieszaj.
4. Masę kokosową wyłóż na dżem. Piecz ok. 30 min. w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C.
5. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem.
6. Gotowe ciasto pokrój na kawałki. Podawaj z bitą śmietaną i lodami Carte d'Or sorbet black current.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl