







przepisy.pl

Ciasto kokosowe z malinami



 85 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 55 minut  180 °C

 30 cm x 20 cm

Składniki:

spód

- mąka pszenna - 500 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- żółtka - 5 sztuk
- cukier kryształ - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki

masa kokosowa

- białka - 5 sztuk
- cukier kryształ - 1 szklanka
- budyń śmietankowy - 2 sztuki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- wiórki kokosowe - 150 gramów
- śmietana kremówka - 250 gramów
- koszyczek malin - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na spód wrzucamy do jednej miski i mieszamy na jednolitą masę.
2. Dzielimy ciasto na dwie części, z których jedną wkładamy do lodówki. Drugą część ciasta ugniatamy na dnie blaszki wyłożonej wcześniej pergaminem.
3. Budyń wraz z mąką ziemniaczaną i wiórkami kokosowymi łączymy w jednej misie.
4. W drugiej misie ubijamy białka z cukrem. Do ubitej piany z białek, ciągle mieszając, najpierw dodajemy sypkie składniki, a na koniec wlewamy śmietanę i dokładnie mieszamy.
5. Gotową masę wylewamy na przyrządzony spód w blaszce i układamy maliny. Pozostałe ciasto z lodówki ścieramy na tarce i posypujemy nim wierzch ciasta. Pieczemy około 40-55 minut w temperaturze 180 °C.

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