



przepisy.pl

# Ciasto kokosowe z sorbetem Carte d'Or Czarna Porzeczka



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

### spód ciasta

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- mąka - 100 gramów
- cukier puder - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 0.2 łyżeczek
- żółtko - 1 sztuka
- dżem z czarnej porzeczki - 3 łyżki

### wierzch

- wiórki kokosowe - 150 gramów
- cukier puder - 70 gramów
- białka - 2 sztuki
- śmietanka 30% - 200 mililitrów
- Carte d'Or Sorbet Black Currant**

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mikserem: mąkę z proszkiem do pieczenia, Kasię, żółtko i cukier puder. Gdy składniki się połączą, wyłóż je na podsypany mąką stół i szybko zagnieć gładkie ciasto.
2. Prostokątną formę o wymiarach 22x28 cm wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto lekko rozwałkuj i wylep nim dno brytfanki. 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 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C.
5. Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem pudrem.
6. Gotowe ciasto pokrój na kawałki. Podawaj z bitą śmietaną i sorbetem Carte d'Or o smaku czarnej porzeczki.

---

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)