





przepisy.pl

Ciasto tarte z kokosem i orzechami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 5 sztuk
- mąka - 1 szklanka
- cukier - 0.5 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- mleko - 0.5 litrów
- cukier - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- wiórki kokosowe - 250 gramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

polewa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mleczna czekolada - 200 gramów

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dodawać cukier, a następnie żółtka.
2. Mąkę przesiać z kakao i proszkiem do pieczenia, wsypywać po łyżce do jajek z cukrem delikatnie mieszając.
3. Mleko zagotować z cukrem, wsypać kokos, gotować około 20 minut.
4. Dodać Kasię, wymieszać, zostawić do ostygnięcia.
5. Zimną masę przełożyć na ciasto.
6. Można wcześniej posmarować biszkopt dżemem.
7. Kasię stopić z czekoladą, połączyć wierzch ciasta.
8. Można posypać górę kokosem.

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