





przepisy.pl

Ciasto z masą kokosową



 15 minut  Łatwe

Składniki:

ciemny biszkopt własnej roboty - 2 sztuki

krem

mleko - 0.5 litrów

cukier - 0.5 szklanek


Kostka do pieczenia Kasia - 20 dekagramów

wiórki kokosowe - 25 dekagramów

cukier waniliowy - 1 opakowanie

dżem z czarnej porzeczki - 1 opakowanie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut

 użytkownik nie podał temperatury °C



Sposób przygotowania:

1. Mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym.
2. Następnie wsypać kokos i gotować do zgęstnienia masy (ok. 20 minut).
3. Do gorącej masy należy dodać Kasię i od czasu do czasu mieszać łyżką, aby Kasia się rozpuściła.
4. Masę kokosową ostudzić. Jeden blat biszkoptowy przesmarować dżemem z czarnej porzeczki i wyłożyć masę kokosową.
5. Przykryć drugim blatem.
6. Posypać cukrem pudrem lub połać polewą czekoladową.

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