





Pijany kokos

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- mąka - 2.5 szklanki
- cukier - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- żółtka - 4 sztuki
- dżem z czarnej porzeczki - 300 gramów

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- kasza manna - 1 szklanka
- wiórki kokosowe - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- wódka - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Do miski wsyp kaszę, wiórki, cukier, wlej wódkę i wymieszaj.
2. Zostaw na noc w lodówce.
3. Następnego dnia utrzyj Kasię na krem, dodając po łyżce masę kokosową.
4. Przygotuj ciasto. Mąkę, proszek do pieczenia i cukier wymieszaj.
5. Dodaj żółtka i Kasię. Całość wymieszaj mikserem. Wymieszane składniki zagnieć szybko dłonią w kulkę.
6. Zawień w folię i odłóż na 20 minut do zamrażarki, by ciasto stężało.
7. Schłodzone ciasto podziel na pół.
8. Dwie identyczne foremki o wymiarach 22 x 27cm wyłóż papierem do pieczenia, a następnie wyklej cienko ciastem.
9. Ciasto posmaruj dżemem.
10. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w termoobiegu około 15 minut w 180st.C.
11. Gotowy krem wyłóż na jeden placek ciasta, przykryj drugim plackiem. Ciasto wstaw na kilka godzin do lodówki.

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