




przepisy.pl

Pychota kokosowo-adwokatowa



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia - 1 sztuka
- budyń waniliowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- adwokat - 0.75 szklanek
- spirytus - 50 mililitrów
- cukier puder - 0.75 szklanek
- jajko - 8 sztuk
- cukier - 8 łyżek
- mąka pszenna - 6 łyżek
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- białko - 4 sztuki
- cukier - 200 gramów
- wiórki kokosowe - 300 gramów
- mleczna czekolada - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Krem: z mleka odlać pół szklanki mleka, resztę mleka zagotować. W odlanym mleku wymieszać budyń śmietankowy i obie mąki wlać do gotującego się mleka i zagotować. Budyń ostudzić.
2. Kasię utrzeć z cukrem pudrem, dodawać porcjami zimny budyń i utrzeć na jednolity krem. Na końcu porcjami dodawać adwokat wymieszany z spirytusem i ucierać.
3. Biszkopt: ubić białka na sztywno, dodać cukier, żółtka i dalej ubijać tak długo, aż ciasto będzie sztywne.
4. Mąkę, kakao i proszek do pieczenia przesiać przez sitko, dodawać porcjami do masy jajecznej i delikatnie mieszać.
5. Wylać na blachę z brzegami wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy około 25 min. w 170 st.
6. Zimny biszkopt przekroić na pół.
7. Błat kokosowy: białka ubić na sztywno, dodać cukier i ubijać do rozpuszczenia się cukru, następnie dodać kokos i wymieszać łyżką.
8. Wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec około 20 min. w 160 st., aż kokos zacznie się rumienić.
9. Warstwy ciasta: biszkopt, krem, blat kokosowy, krem, biszkopt, warstwa kremu i na górę zetrzeć czekoladę.

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