

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 3 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 1 łyżka
- cukier puder - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki

krem

- śmietana 36% - 3 opakowania
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie
- cukier puder - 1 opakowanie

dodatki

- owoce - 1 opakowanie
- dżem - 1 słoik

Sposób przygotowania:

1. **CIASTO:** UBIJAMY BIAŁKA, DODAJEMY CUKIER, ŻÓŁTKA, MAŁĘ, KASIE, PROSZEK I PORZĄDNIK MIESZAMY.
2. **PIECZEMY** OKOŁO 40 MINUT NA BLASZE WYŁOŻONEJ PAPIEREM (SPECJALNY DO PIECZENIA). A DLA TYCH BARDZIEJ LENIWYCH WYSTARCZY KUPIĆ SPODY BISZKOPTOWE.
3. **KREM:** WLEWAMY ŚMIETANKI DO WYSOKIEGO NACZYNIA, WŁĄCZAMY MIKSER I UBIJAMY ŚMIETANKĘ.
4. DODAJEMY CUKIER PUDER WEDŁUG UZNANIA I WIÓRKI KOKOSOWE I JESZCZE CHWILKĘ MIKSUJEMY.
5. WSTAWIAMY DO LODÓWKI.
6. **TORT:** BIERZEMY SPODY I UKŁADAMY JE NA DUŻYM TALERZU. SMARUJEMY DŻEMEM (NIE JEST TO KONIECZNE) I KAŻDY Z OSOBNA ŚMIETANĄ. CZYLI KŁADZIEMY JEDNO CIASTO, SMARUJEMY, NA TO KŁADZIEMY DRUGIE, SMARUJEMY I 3 I TEŻ SMARUJEMY.
7. KIEDY MAMY JUŻ FORMĘ TORTU, SYPIEMY WIÓRKI (NA WIERZCH ORAZ PO BOKACH), A NA TO NAKŁADAMY ŚMIETANKOWE BOBKI (WYCISKAMY JE ZE SPECJALNEJ STRZYKAWKI) I UKŁADAMY OWOCE. POLECAM ŚWIEŻE OWOCE, A NIE MROŻONE, GDYŻ WYLATUJE Z NICH SOK I BARWIĄ TORT JAK NA ZDJĘCIU