




Torcik kokosowy

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 125 gramów
- mąka - 150 gramów
- cukier - 150 gramów
- jajka - 4 sztuki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- Kostka do pieczenia Kasia - 125 gramów
- mąka pszenna - 80 gramów
- mleko - 500 mililitrów
- wiórki kokosowe - 100 gramów
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- cukier - 100 gramów

dekoracja

- polewa czekoladowa - 1 opakowanie
- posypki czekoladowej - 1 opakowanie
- galaretki truskawkowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Jajka utrzyj dokładnie z cukrem, dodaj mąkę i proszek do pieczenia. Ciasto wylej do wysmarowanej Kasią i posypanej mąką formy w kształcie serca. Piecz w 180 st. C około 30 minut.
2. Upieczony biszkopt wyjmij z formy do góry dnem, a gdy ostygnie przekrój na dwa blaty. Galaretkę rozpuść w szklance gorącej wody i odstaw do stężenia.
3. Szklankę mleka zagotuj z cukrem. Do pozostałego mleka dodaj przesianą mąkę. Dokładnie wymieszaj i wlej do gotującego się mleka. Chwilę pogotuj. Gdy masa zgęstnieje odstaw do wystygnięcia.
4. Miękką Kasię zmiksuj i dodawaj do niej po trochu, ciągle miksując, zimny krem. Wiórki kokosowe upraż na złoto na suchej patelni. Przystudź. Połowę kremu połącz z połową wiórków.
5. Powstałym kremem przełóż blaty biszkoptu i posmaruj boki ciasta. Pozostałym kremem bez wiórków posmaruj wierzch ciasta i za pomocą szprycy zrób ozdobny rant. Resztą wiórków obsyp boki torciku.
6. Przygotowaną wcześniej galaretkę posiekaj nożem i posyp nią wierzch serca. Rozpuszczoną w kąpieli wodnej polewą zrób na pergaminie napis i gdy zastygnie przełóż na galaretkę. Przed podaniem posyp torcik posypką.

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