



przepisy.pl

Torcik kokosowy z bałwankami (bez pieczenia)



40 minut



Łatwe

Składniki:

- herbatniki kakaowe - 300 gramów
- dżem malinowy - 300 gramów
- mleko - 600 mililitrów
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- cukier - 0.5 szklanek
- wiórki kokosowe - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- likier kokosowy - 25 mililitrów
- kulki Raffaello - 12 sztuk
- czerwona masa cukrowa - 50 gramów
- czarna masa cukrowa - 25 gramów
- cukier puder - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Z mleka, cukru i proszku budyniowego ugotuj gęsty budyń. Bezpośrednio na budyniu połóż folię spożywczą aby nie powstał kożuch i odstaw do wystygnięcia.
2. Miękką Kasię ubij mikserem na puch. Ciągłe ubijając dodawaj po łyżce wystudzony budyń i 2/3 wiórków kokosowych.
3. Dno kwadratowej foremki o boku 22 cm wyłóż herbatnikami i jeśli lubisz skrop delikatnie likierem. Następnie posmaruj cienko dżemem.
4. Na dżem wyłóż 1/3 kremu i delikatnie rozsmaruj. Przykryj herbatnikami, skrop likierem i ponownie posmaruj dżemem i połową pozostałego kremu.
5. Całość przykryj ostatnią warstwą herbatników i lekko dociśnij dłonią. Skrop likierem, posmaruj resztą dżemu i przykryj pozostałym kremem. Oprósz pozostałymi wiórkami i odstaw na kilka godzin do lodówki.
6. Łyżeczkę cukru pudru utrzyj z kilkoma kroplami wody na lukier. Czerwoną masę cukrową rozwałkuj cienko na oprószonym cukrem pudrem papierze do pieczenia i wytnij z niej szaliczki o wymiarach 1 x 13 cm. Z pozostałej masy ulep noski. Z czarnej masy zrób bałwankom oczka i czapeczki. Cukrowe elementy przyklej do kulek Raffaello przy pomocy lukru i udekoruj nimi torciki.