





przepisy.pl

tort czekoladowo-alkoholowy z wkładką kokosową



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 5 łyżek
- mąka - 5 łyżek
- ciemne kakao - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżeczki
- cukier - 1 łyżeczka
- spirytus - 20 mililitrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- kawa rozpuszczalna - 4 łyżeczki
- cukier - 6 łyżeczek
- spirytus - 2 łyżki
- wiórki kokosowe - 250 gramów
- białko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- ozdoby do tortu - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Upiec biszkopt w dużej tortownicy, wbić wszystkie jaja całe, miksować na najwyższych obrotach, dodając w trakcie cukier. Jak już jest ubite, na samym końcu dodać mąkę przesianą przez sitko oraz kakao, aby biszkopt był ciemny.
2. Włożyć do pieca na temp. 180 stopni na ok. 30 min.
3. Upieczony biszkopt jak ostygnie podzielić na pół.
4. W tej samej tortownicy upiec wkładkę kokosową na papierze. Ubić 5 białek z szklanką cukru na sztywno. Na sam koniec dodać kokos, mieszać i na 30 min. do pieca (180 stopni).
5. Masa: do małego garnuszka dać łyżeczkę Kasi, 2 łyżki kakao i 2 łyżeczki cukru. Kolejno w wysokim naczyniu zmiksować Kasię i do niej dodać tą właśnie przygotowaną gęstą masę, dzięki temu nabierze ciemnego koloru.
6. Jak już dobrze składniki będą wymieszane, dodać pomału spirytusu i dalej ucierać.
7. Taką masę dać na godzinę do lodówki.
8. Teraz poncz. Zrobić kawę rozpuszczalną z 4 łyżeczek kawy i cukru. Jak ostygnie wlać spirytus.
9. Przełożenie: Biszkopt + poncz+masa+wkładka kokosowa+ dużo ponczu, bo wkładka jest sucha+masa+biszkopt+ wierzch rozsmarować masą.
10. Dekoracja wg własnego uznania.

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