



TORT KOKOSOWO KAWOWY

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  175 °C 

Składniki:

- masło - 125 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- żółtko - 4 sztuki
- cukier puder - 0.5 szklanek
- kawa rozpuszczalna - 5 łyżeczek
- spirytus - 1 łyżka
- rum - 25 mililitrów
- białko - 8 sztuk
- wiórki kokosowe - 40 dekagramów
- cukier - 1 szklanka
- rum - 50 mililitrów
- jajko - 5 sztuk
- cukier - 5 łyżek
- mąka tortowa - 5 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- wiórki kokosowe - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Składniki podane na blaty kokosowe podzielić na 2 części i zrobić dwa osobne placki tj.: z czterech białek ubić pianę, a gdy będzie sztywna, wsypać 3/4 szklanki cukru i dalej ubijać. Wymieszać z 20 dag kokosu i rumem.
2. Wylać na wysmarowaną tłuszczem i wyłożoną papierem tortownicę o średnicy 23-25cm i piec około 35 minut w temperaturze 160 stopni. Drugi blat pieczemy identycznie.
3. Upieczone blaty od razu zdejmujemy z formy i zrywamy papier, gdyż w przeciwnym razie będzie się łamał. Pozostawiamy do wystudzenia.
4. **BISZKOPT:** Białka ubijamy na sztywną pianę. Dodajemy żółtka, mąkę i proszek do pieczenia i delikatnie mieszamy.
5. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 175 stopni i pieczemy około 25 minut.
6. Chłodzimy i kroimy na blaty.
7. **MASA:** Z żółtek i cukru utrzeć gładki kogel mogel. Kasię i masło starannie utrzeć i wciąż ucierając, dodawać po trochu masę jajeczną, spirytus, rum, a na koniec kawę rozpuszczoną w 2 łyżkach wody.
8. Wychłodzone blaty kokosowe i biszkoptowe przekładamy kremem na przemian.
9. Dekorujemy kokosem lub kawą. Schładzamy w lodówce.

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