



Tort kokosowy

przepisy.pl



60 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



0 minut



180 °C



Składniki:

ciasto kokosowe

- białka - 10 sztuk
- wiórki kokosowe - 400 gramów
- mąka - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 2 łyżki
- cukier - 2 szklanki
- sól - 1 szczypta

masa kokosowa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- budyń kokosowy - 1 opakowanie
- mleko - 0.5 litrów
- likier kokosowy - 5 łyżek
- cukier puder - 0.25 szklanek
- mąka - 1 łyżka

dekoracja

- wiśnie - 1 słoik

Sposób przygotowania:

1. Ciasto kokosowe: Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli, dodać cukier i dalej ubijać. Wiórki kokosowe wymieszać z mąką i proszkiem. Następnie dodać do białek i delikatnie wymieszać.
2. Tortownicę wysmarować Kasią. Ciasto piec w 180 stopniach przez 30 minut.
3. Masa kokosowa: Część mleka odlać i rozmieszać w nim budyń wraz z jedną łyżką mąki.
4. Resztę zagotować. Na gotujące się mleko wlać rozmieszany budyń. Po ugotowaniu wystudzić.
5. Miękką Kasię utrzeć z cukrem i stopniowo dodawać budyń. Na końcu dodać likier.
6. Po wystudzeniu ciasta przekroić je na trzy placki. Każdy smarować masą. Na końcu posmarować wierzch i boki ciasta. Ozdobić, np. wiśniami z syropu.

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