



Tort kokosowy Bounty

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  160 °C 

Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 6 łyżek
- mąka krupczatka - 6 łyżek
- kakao - 2 łyżki
- mleko - 3 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- cukier - 0.5 szklanek
- wiórki kokosowe - 30 dekagramów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- likier kokosowy - 100 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Jajka ubić z cukrem na biały krem, dodawać stopniowo mąkę i kakao. Delikatnie wymieszać. Piec ok. 30 minut w temp. 160°C.
2. Masa: 2 i 1/2 szklanki mleka zagotować z cukrem i cukrem wanilinowym. Wiórki kokosowe uprzyć na suchej patelni, ostudzić, odrobinę zostawić do dekoracji. Wsypać wiórki kokosowe i gotować mieszając na małym ogniu jeszcze przez około 20 minut.
3. Dodać Kasię i mieszać, aż się rozpuści. Budyń rozprowadzić w pozostałym mleku i dodać do masy kokosowej.
4. Mieszając, zagotować i odstawić do ostygnięcia.
5. Biszkopt przekroić na 3 warstwy, nasączyć likierem, przełożyć masą kokosową.
6. Posypać wierzch pozostawionymi wiórkami.

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