

Ciasto kokosowe



Autor: **edytek**
Przepisów: **42** Ocena: **1066**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka, 12 dag
- jajka, 6 szt.
- kakao, 2 łyżki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- cukier, 16 dag+0,5szkl. do masy
- kokos, 25 dag
- masło, 1 kostka
- mleko, 1/2 l
- Czekolada mleczna, 1 tabliczka
- czekolada gorzka, 1 tabliczka
- margaryna, 13 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę, żółtka utrzeć z cukrem (16 dag) na puszysty krem, dodać później mąkę, proszek do pieczenia, kakao i pianę z białek, delikatnie wymieszać. Wylać na blaszkę o wymiarach 20x30, upiec, wystudzić.
- 2 Mleko zagotować z 1/2 szkl. cukru, na gotujące wsypać kokos i gotować jeszcze razem ok 20 min. Zdjąć z ognia, do gorącej masy wrzucić masło i mieszać aż się rozpuści. Masę wystudzić. Wyłożyć na upieczony biszkopt (biszkopt można wcześniej nasączyć wodą z cukrem i cytryną).
- 3 Czekolady wraz z margaryną podgrzewać na parze i mieszać aż składniki się połączą. Polewę wylać na masę kokosową. Ciasto schłodzić w lodówce wtedy dobrze się kroi.

Twoje notatki do przepisu: