

Kokosowa bomba.



Autor: **gogusia**
Przepisów: **241** Ocena: **8378**



5-6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- biszkopt: 6 jajek
- 10 łyżek cukru
- 10 łyżek mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao
- masa: pół litra mleka
- budyń waniliowy na 3/4 litra mleka
- 2 łyżki cukru
- margaryna 200 g
- wiórki kokosowe 90 g
- pół szklanki mleka
- pół szklanki cukru
- pół szklanki mleka w proszku
- do dekoracji ciasteczka rido lub malteser
- woda z sokiem cytrynowym do nasączenia ciasta lub likier kokosowy

Sposób przygotowania:

- 1 Robimy biszkopt: ubijamy na sztywno białka ze szczyptą soli i cukrem, dodajemy żółtka i mieszamy, następnie mąkę i proszek do pieczenia.
A teraz najlepsze, bierzemy miskę żaroodporną o pojemności 2 litrów, smarujemy tłuszczem i posypujemy mąką.
Nasz biszkopt wylewamy do miski zostawiając około 5 łyżek ciasta które mieszamy z kakaem, wykładamy na wierzch możemy lekko przemieszać ciemne ciasto .
- 2 Pieczemy godzinę w 180 stopniach, sprawdzamy patyczkiem czy już jest upieczone.
- 3 Gdy już się upiecze, wykładamy go większą powierzchnią do dołu by ostygło.
Potem kroimy na 3-4 części przed smarowaniem masy można nasączyć.
- 4 Masa: gotujemy pół litra mleka odlewając trochę by rozmieszać budyń z 2 łyżkami cukru, gotujemy i odstawiamy do wystudzenia.
Gotujemy pół szklanki mleka z połową szklanki cukru wsypujemy wiórki kokosowe i gotujemy by odparowało mleko, odstawiamy do wystudzenia.
Jak mamy zimny budyń i wiórki kokosowe, mieszamy razem dodajemy utartą margarynę i wszystko razem ucieramy dodając pół szklanki mleka w proszku.
- 5 Przekładamy nasz biszkopt masą , zostawiając mniej niż połowę na posmarowanie całego

wierzchu.

Dekorujemy ciasteczkami chłodzimy w lodówce i SMACZNEGO:)

Twoje notatki do przepisu: