

# Prince polo kokosowe



Autor: **lilkaa**  
Przepisów: 3 Ocena: 7



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- Biskopt:
- 4 jajka
- 0,5 szklanki mąki przesianej
- 0,5 szklanki cukru
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- CIASTO:
- 5 małych wafelków Prince Polo kokosowych
- 200 g wiórek kokosowych
- 6 białek
- 1 szklanka cukru
- cukier waniliowy
- KREM:
- 100 g masła
- 6 żółtek
- 5 łyżek cukru
- Polewa:
- 1/3 kostki masła
- 1 łyżka wody
- 1 łyżka kakao
- 4 łyżki cukru pudru

## Sposób przygotowania:

- 1 Upiec biskopt. Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i jeszcze ubijać. Następnie dodać mąkę, proszek do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wyłożonej papierem prostokątnej blachy o wymiarach 22 na 26 cm. Piec około 25 minut w temperaturze 170 °C. Ostudzić.
- 2 6 białek ubić na sztywną pianę, stopniowo dodawać cukier. Następnie dodać pokrojone Prince Polo i wiórki kokosowe. Wszystko razem wymieszać, wylać do wyłożonej papierem prostokątnej blachy i piec ok. 20 minut w temperaturze 170 stopni C. Ostudzić.
- 3 Żółtka ubić na parze, dodać cukier i nadal ubijać. Ostudzić. Masło utrzeć na puszystą masę i dodawać masę jajeczną, cały czas ucierając.
- 4 Na upieczony i ostudzony biskopt wyłożyć krem, a następnie ciasto z Prince Polo i lekko docisnąć. Masło rozpuścić a następnie dodać wodę, kakao, cukier i całość podgrzewać na małym ogniu, aż składniki się połączą. Wierzch ciasta poleć polewą czekoladową i schłodzić w

Iodówce

Twoje notatki do przepisu: