

Torcik kokosowo- ananasowo - czekoladowy



Autor: **Matematyczka**
Przepisów: **45** Ocena: **785**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- ciasto kokosowe:
- wiórki kokosowe, 125g + ewent trochę do dekoracji
- białka, 5szt
- cukier, 250g
- szczypta soli
- mąka, 1 szklanka
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- Biskopt :
- jajka, 2 szt.
- cukier i mąka, po 0,5 szklanki każdego
- olej 2 łyżki, szczypta soli, 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- masa budyniowa
- mleko, 1 szklanka
- mąka pszenna i mąka ziemniaczana, po 2 łyżki każdej
- żółtka, 2 szt
- cukier 2 łyżki
- żelatyna w proszku, 3 łyżeczki
- Śmietana kremówka, 200ml
- krem czekoladowy
- śmietana 30%, 0,5l
- czekolada, 30 dkg (u mnie 2 gorzkie i 1 mleczna)
- śmietan fix, 2 szt
- kakao, 2 łyżki
- dodatkowo : ananas w puszcze, 1 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: ubić pianę z jajek, z dodatkiem szczypty soli, pod koniec dodać cukier jeszcze ubijać. Wymieszać żółtka i olej, delikatnie połączyć z pianą z białek. Do powstałej masy wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia wymieszać, do połączenia składników. Piec w tortownicy o średnicy 26 cm, wyłożonej papierem do pieczenia - około 30 min. w 170st.C.

- 2 Ciasto kokosowe: Białka z odrobina soli ubić na sztywną pianę. Dodać cukier i ubijać na puszystą lśniąca masę. Dodać przesianą mąkę z proszkiem, wymieszać delikatnie, kolejno dodać wiórki kokosowe znów delikatnie wymieszać do połączenia się składników. Piec w tortownicy o średnicy 26cm, przez 35 min, w temp 175st.C. Po upieczeniu i przestudzeniu przekroić na dwa krążki.
- 3 Masa budyniowa: Mleko zagotować. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać mąkę, wymieszać. Wlewać gorące mleko do powstałej masy cały czas mieszając. Wstawić na palnik i mieszając zagotować. Dodać rozpuszczoną w odrobinie gorącego mleka żelatynę, wymieszać. Zdjąć z gazu i ostudzić. Po wystudzeniu połączyć z ubitą śmietanką, delikatnie mieszając. UWAGA!! Wg mnie masa budyniowa wyszła za gęsta więc dodałam jeszcze około pół szklanki mleka(może nawet ciut więcej) i łyżeczkę żelatyny rozpuszczoną w mleku i to połączyłam z masą budyniową, mieszając cały czas na gazie do momentu zagotowania. Gdy uzyskałam pożądaną konsystencję zdjęła z gazu i wystudziłam.
- 4 Masa czekoladowa: 300ml śmietanki podgrzać i rozpuścić w niej połamaną czekoladę. Odstawić roztwór w chłodne miejsce na około 2h (ja jak wystygło wstawiłam do lodówki). Gdy już będzie zimne i ładnie stężałe ubić mikserem na krem. Pozostałe 200ml śmietanki ubić z śmietan fixem i kakao i wymieszać z kremem czekoladowym. Tak powstałą masę wstawić do lodówki do czasu przekładania ciasta.
- 5 Łączenie: Na krążek ciasta kokosowego nasączony sokiem spod ananasa, wyłożyć 2/3 kremu czekoladowego, rozsmarować. Przykryć biszkoitem, nasączyć sokiem, ułożyć ananasa pokrojonego w pół plastry(kilka można zostawić do dekoracji). Na ananasa delikatnie wyłożyć krem budyniowy (spokojnie i dokładnie dociskać, bo źle się to rozsmarowuje- krem jest gęsty. Zostawić kilka łyżek do dekoracji). Przykryć krążkiem kokosowym i nasączyć sokiem spod ananasa. Lekko docisnąć tort, tak żeby ciasto z masami dobrze przylegało. Posmarować cały tort częścią kremu czekoladowego który pozostał, boki obsypać wiórkami , na wierzchu ułożyć ananasa, udekorować kremem budyniowym wedle uznania. SMACZNEGO!!
- 6 Tort zainspirowany przepisami z <http://sweet-art-sweet.blogspot.com/2011/03/ciasto-z-kokosem.html> , oraz <http://sweet-art-sweet.blogspot.com/2011/03/ciasto-z-kokosem.html>

Twoje notatki do przepisu: