

Torcik malinowo - kokosowy



Autor: **linka2107**
Przepisów: 8 Ocena: 184

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Biskopt: 3 jajka 1/2 szklanki mąki pszennej 1 łyżka mąki ziemniaczanej 1/2 szklanki cukru 3 łyżki kakao 2 łyżki oleju 1

Sposób przygotowania:

1. Biskopt

Białka ubić na sztywno dodać cukier i dalej ubijać. Następnie dodać żółtka, olej, mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia i kakao. Dokładnie wymieszać i przełożyć do okrągłej tortownicy o średnicy 26cm. Piec w piekarniku nagrzanym do 170stopni C około 25 minut.

2. Mus malinowy

Maliny przełożyć do garnka dodać wodę i gotować do momentu rozpadnięcia się malin, aby było szybciej maliny można zmiksować blenderem. Następnie wsypać galaretki, wymieszać i doprowadzić do wrzenia- nie gotować. Mus wystudzić i wlać do formy o średnicy 20cm, wyłożonej folią spożywczą. Wstawić do lodówki na około 40 minut.



3. Masa kokosowa

Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej. Żelatynę namoczyć w mleku kokosowym a następnie lekko podgrzać aby się rozpuściła. Śmietanę ubić na sztywno dodać małymi porcjami biały ser, przestudzoną czekoladę, likier, wiórki kokosowe i żelatynę. Dokładnie wymieszać podzielić na dwie równe porcje.

4. Poncz

Kawę zalać wrzątkiem, odstawić do wystudzenia. Po tym czasie wlać likier kokosowy, wymieszać.

5. Biskopt przełożyć do formy, nasączyć ponczem kokosowym. Cały obwód obłożyć ciasteczkami kwiatki, następnie wylać jedną porcję masę kokosowej i wstawić do lodówki na około 30 minut. Po tym czasie ułożyć na środku stężały mus malinowy i wylać drugą porcję masy kokosowej, wygładzić wierzch posypać wiórkami kokosowymi. Wstawić do lodówki na około 30 minut.



6. Torcik udekorować różowymi perełkami, cukrem błyszczącym, czekoladowymi listkami i malinami.

Twoje notatki do przepisu: