

## Tort Kokosowo - Śmietankowy



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### CIASTO

jajko	6 sztuk
cukier	3/4 szklanki
mąka	3/4 szklanki
mąka ziemniaczana	0,5 szklanki
kakao	2 łyżki

### MASA

śmietana kremówka	660 ml
cukier puder	3 łyżki
śmietan fix	2 opakowania

### MASA KOKOSOWA

białko	5 sztuk
cukier	5 łyżek
mąka ziemniaczana	1 płaska łyżka
ocet	1 łyżeczka
wiórki kokosowe	100 g

### DODATKOWO

polewa czekoladowa	1 sztuka
dżem truskawkowy	255 g

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy na sztywno, pod koniec ubijania dodajemy cukier, a na koniec po jednym żółtku. Mąki przesiewamy razem z kakao i delikatnie mieszamy. Tak przygotowane ciasto wykładamy do formy tortowej - u mnie średnica 26 cm. Pieczemy ok 30 min w temp. 170'C.
- KROK 2 Upieczony pozostawiamy do przestygnięcia i kroimy na 2 blaty.  
( Biskopt spokojnie możemy przekroić na 3 blaty ).
- KROK 3 Białka ubijamy na sztywno, pod koniec ubijania dodajemy cukier, mąkę ziemniaczaną, oraz dodajemy ocet, całość chwilkę miksujemy a następnie dodajemy wiórki kokosowe i delikatnie mieszamy. Tak przygotowaną beżę wykładamy na formę tortową i pieczemy 10 min w temp. 180'C, następnie zmniejszamy temp. do 140'C i pieczemy 20 min., ponownie zmniejszamy temp. do 100'C i pieczemy ok 30 min. Po tym czasie wyłączamy piekarnik i pozostawiamy beżę w piekarniku do przestygnięcia.
- KROK 4 Błat ciast kakaowego, smarujemy Stovit Naturalnie owocowe - truskawkowy, który posiada całe owoce, lub dobrym dżemem truskawkowy.
- KROK 5 Przygotowujemy krem. Śmietanę ubijamy na sztywno, dodając cukier puder, oraz śmietan-fixy. Gotową masę schładzamy w lodówce. Masę dzielimy na pół. Jedną połowę masy śmietankowej wykładamy na blat biskopta wysmarowanego truskawkami.
- KROK 6 Na krem nakładamy blat z wiórek kokosowych, oraz ponownie pozostały krem i przykrywamy blatem kakaowym. Całość polewamy polewą czekoladową i schładzamy w lodówce.