

## Ciasto kakaowe na zimno



### MARIDKA19



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Składniki na biszkopt

|                             |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| <b>jajko</b>                | 5                 |
| <b>cukier kryształ</b>      | 1 szklanka        |
| <b>mąka pszenna</b>         | 1 szklanka        |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 1 płaska łyżeczka |

### Składniki na masę kokosowo budyniową

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| <b>budynie śmietnkowe</b> | 2 opakowania |
| <b>margaryna</b>          | 15 dag       |
| <b>wiórki kokosowe</b>    | 15 dag       |

### Masa kakaowa

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| <b>bita śmietana w proszku</b> | 1 opakowanie |
| <b>kakao</b>                   | 3 łyżki      |
| <b>wiórki kokosowe</b>         | do dekoracji |
| <b>mleko 3,2%</b>              | 200 ml       |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Wykonanie biszkoptu :  
Białka ubić na sztywno , dodać cukier oraz żółtka , następnie dodać mąkę zmieszana z proszkiem i lekko wymieszać . Wlać do tortownicy i piec około 25-30 minut w temperaturze 160-180 stopni.
- KROK 2 Po upieczeniu biszkopta czekamy aż ostygnie. Następnie kroimy go na 2 części.  
Wykonanie masy kokosowo-budyniowej:  
Budynie gotuje według instrukcji na opakowaniu. Po ugotowaniu czekamy aż ostygną następnie dodajemy margarynę i całość miksujemy . Po wymiksowaniu wszystkiego dodajemy wiórki kokosowe całość mieszamy i odstawiamy do lodówki na 20 minut .
- KROK 3 Po wyciągnięciu z lodówki dokładnie smarujemy masą jedną część biszkopta. I przykładamy drugą częścią biszkopta.
- KROK 4 Wykonanie masy kakaowej:  
Do misy miksera dodajemy 200 ml mleka , bitą śmietanę w proszku oraz kakao .  
Całość miksujemy do uzyskania sztywnej masy.  
Gotową masę odstawiamy do lodówki na 15 minut.
- KROK 5 Po wyciągnięciu z lodówki masy smarujemy górną część biszkopta całość posypujemy kokosem . Gotowe ciasto ostawiamy do lodówki na 1.5 godziny.