

## Ciasto z kokosem



### MOTOREK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Biszkopt

|                      |            |
|----------------------|------------|
| jajko                | 8          |
| mąka                 | 8 łyżek    |
| cukier               | 7 łyżek    |
| proszek do pieczenia | 2 łyżeczki |
| cukier waniliowy     | 1 op       |

### Masa

|                   |        |
|-------------------|--------|
| śmietana kremówka | 2 szkl |
| biała czekolada   | 10 dkg |
| wiórki kokosowe   | 20 dkg |
| płatki migdałowe  | 5 dkg  |
| czekolada gorzka  | 10 dkg |

### Dodatkowo

dżem porzeczkowy

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Biskopcy; białka ubijamy na sztywno z dodatkiem cukru i cukru waniliowego. Następnie ubijając dodajemy żółtka a na końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto dzielimy na dwie części i pieczemy 2 biskopcy
- KROK 2 Jeden biskopt smarujemy dżemem
- KROK 3 Czekoladę rozpuszczamy na wolnym ogniu i chłodzimy. Następnie dodajemy kokos. Na koniec dodajemy zimną rozpuszczoną czekoladę.
- KROK 4 Przygotowaną masę dzielimy na 2 części. Jedną rozkładamy na dżem. Przykrywamy drugim biskoptem i dajemy resztę masy.
- KROK 5 Posypujemy płatkami migdałowymi. Polewamy rozpuszczoną czekoladą