

Czekoladowe ciasto z ricottą i kokosem



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------|--------------|
| mąka | 3 szklanki |
| cukier | 1,5 szklanki |
| kakao | 6 łyżek |
| proszek do pieczenia | 1 łyżka |
| Soda oczyszczona Prymat | 1 łyżka |
| jajka | 4 sztuki |
| olej | 1 szklanka |
| kefir | 2 szklanki |
| ser ricotta | 1/2 kg |
| śmietana kremówka | 6 łyżek |
| limonka | 1 sztuka |
| wiórki kokosowe | 150 gram |
| cukier waniliowy | 30 gram |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę, szklankę cukru, kakao, proszek do pieczenia i sodę wymieszać.
- KROK 2 Do suchych składników dodać 2 jajka,, olej i kefir. Dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Ciasto przelać do wysmarowanej formy.

- KROK 4 Ricottę wymieszać ze śmietaną, 1/2 szklanki cukru, 2 jajkami, 3 łyżkami mąki, cukrem waniliowym, skórką startą z limonki, wyciśniętym z niej sokiem i wiórkami kokosowymi.
- KROK 5 Masę wyłożyć na ciasto.
- KROK 6 Piec w 180 stopniach ok. 1 godzinę (sprawdzić patyczkiem).