

Kokosowe ciasto z figami i galaretką bez pieczenia



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki na masę; wielkość na tortownicę o średnicy 18 cm.

serek mascarpone	250 gramy
śmietanka 36%	200 mililitrów
wiórki kokosowe	10 łyżek
cukier puder	4 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki

Ponadto:

biszkopty okrągłe	16 sztuk
galaretka cytrynowa	1 opakowanie
figi	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Galaretkę rozpuścić w 500 ml gorącej wody, ostudzić i schłodzić w lodówce, aby odrobinę stężała.

Przygotowanie masy:

Śmietankę z cukrem ubić na sztywno, a następnie delikatnie połączyć z serkiem mascarpone - uprzednio zmiksowanym z wiórkami kokosowymi oraz sokiem z cytryny.

Spód tortownicy wyłożyć biskoptami namaczanymi w lekko ściętej galaretkce.

Na ciastkach ułożyć cienkie plasterki fig, rozsmarować masę kokosową, ponownie ułożyć figi i umieścić kolejną warstwę biskoptów maczanych w galaretkce.

Całość zalać resztą galaretki i wstawić do lodówki - do całkowitego jej zastygnięcia.