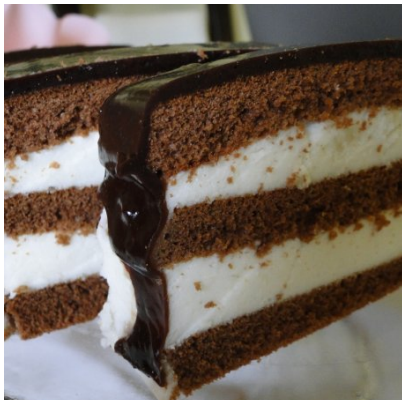


Przekładaniec czekoladowo-kokosowy



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto czekoladowe

cukru pudru	12 dag
gorzkiej czekolady.	10 dag
mąki pszennej	8 dag
mąki ziemniaczanej	5 dag
śmietany 30%	50 ml
masła	łyżka
proszku do pieczenia	łyżeczka
jajek	5

cukru pudru	8 dag
mleko	50 ml

Żelatyna wieprzowa Prymat 4 łyżki

polewa czekoladowa

gorzkiej czekolady.	10 dag
cukru pudru	5 dag
śmietany 30%	200 ml

Żelatyna wieprzowa Prymat 2 łyżki

masa	kokosowa
mleczko kokosowe	400 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto czekoladowe: w rondelku umieścić gorzką czekoladę, śmietanę oraz masło. Podgrzewać na małym ogniu do uzyskania jednolitej konsystencji. Przestudzić. Białka ubić na sztywną pianę. Stopniowo dodawać kolejne składniki: cukier puder, żółtka, masę czekoladową i na samym końcu obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszać i przełożyć do formy keksowej wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawić do piecyka nagrzanego do temperatury 180°C i piec przez około 30 minut. Ostudzić i przekroić na trzy równe części.

Masa kokosowa: żelatynę namoczyć w gorącym mleku i odstawić, aby napęczniała. Lekko ubić mleczko kokosowe z cukrem pudrem, a następnie dodać żelatynę. Połączyć składniki. Tak przygotowaną masą przełożyć ciasto czekoladowe.

Polewa czekoladowa: w rondelku umieścić wszystkie składniki polewy. Podgrzewać do czasu, aż się połączą. Lekko przestudzić i rozsmarować po wierzchu i bokach ciasta.