Ciasto z kremem czekoladowym,bezikami i kokosem



ALAAA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt	
jajko	5 szt
cukier	5 łyżek
mąka pszenna	3 łyżki
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Blat kokosowy	
białko	4 szt
cukier	20 dag
kokos	20 dag
krem czekoladowy	
margaryna	1 kost
jajko	4 szt
czekolada gorzka	1 szt
kakao	3 łyżeczki
cukier	20 dag
małe beziki	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1	Biszkopt; ubić białka z cukrem na sztywną pianę dodać żółtka i całość ubić na sztywno. Mąkę wymieszać z kakao i proszkiem do pieczenia dodać do masy jajecznej .Wymieszać łyżką.Wylać na blachę wyłożoną papierem i upiec w 160 st około 20 min.
KROK 2	Blat kokosowy;białka ubić na sztywno dodać cukier i miksować tak długo aż cukier się rozpuści.Na koniec dodać kokos i wymieszać łyżką.Upiec na blasze wyłożonej papierem.
KROK 3	Krem czekoladowy;Jajka z cukrem ubić na parze na puszystą masę.Zdjąć z ognia i do letniej masy dodać startą na tarce na drobnych oczkach czekoladę i kakao.Wymieszać powoli łyżką do rozpuszczenia się czekolady i kakao.Czekoladową masę ostudzić.Margarynę utrzeć do białości ,dodawać porcjami masę czekoladową i ucierać na gładki krem.Na biszkopt wyłożyć krem czekoladowy , ułożyć małe beziki i przykryć kokosowym blatem.
KROK 4	Ciasto jest słodkie ale smaczne.