

Kokosek z galaretką agrestową



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej tortowej	40 dag
proszku do pieczenia	1,5 łyżeczki
gorzkiej czekolady.	10 dag
masła	10 dag
jajek	6 szt
cukru pudru	45 dag
białej czekolady	10 dag
mleka	600 ml
cukru waniliowego	1 torebka
herbatników	10 dag
wywaru z herbaty	150 ml
brandy	50 ml
soku z cytryny	20 ml
cukru kryształu	2 łyżeczki
galaretka agrestowa	
wiórki kokosowe	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Gorzką czekoladę rozpuścić w rondelku z dodatkiem łyżki masła. lekko przestudzić. Oddzielić żółtka od białek. Z białek ubić sztywną pianę. Cały czas ubijając dodać 25 dag cukru, żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i na samym końcu rozpuszczoną czekoladę. Wstawić na około 25 minut do piecyka (temperatura 180 stopni). Ostudzić.

Masa kokosowa: mleko zagotować z pozostałym cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Dodać wiórki kokosowe i gotować na wolnym ogniu tak długo, aż zgęstnieją. Dodać masło i białą czekoladę. Wymieszać.

Poncz: gorący wywar z herbaty wymieszać z cukrem kryształem i sokiem z cytryny. Ostudzić. Zimny napar wymieszać z brandy.

Ostudzone ciasto nasączyć przygotowanym ponczem. Na ciasto wyłożyć masę kokosową i równomiernie rozłożyć herbatniki. Galaretkę przygotować według przepisu na opakowaniu. Ostudzić i tężejącą wylać na wierzch ciasta. Schłodzić w lodówce.