

## Kokosek z galaretką agrestową



**AGNIESZKA\_B**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

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