

Moje ciasto daktylowe



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	30 g
cukier brązowy	150 g
mąka pszenna	300 g
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
jaja	2
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier waniliowy	3 łyżeczki
mielone migdały	75 g
Gałka muskatołowa mielona Prymat	0,5 łyżeczki
cynamon	1 łyżeczka
wiórki kokosowe	200 g
margaryna	125 g
cukier	0,5 szklanki
aromat waniliowy	
daktyle	200-300 g
dżem wiśniowy	mały słoiczek
woda	250 (wrząca)
kawa rozpuszczalna	1 łyżeczka
jaja	2 do masy kokosowej
orzechy włoskie	75 rozdrobnione
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Daktylę pokroić wzdłuż na połowki, lub na 4 części. Zagotować 250 ml wody i zalać nią daktylę, dodać masło. Mieszać aż do rozpuszczenia masła i odstawić do wychłodzenia. W osobnej misce przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia. W innej misce ubić jajka z brązowym cukrem na puszysty krem, aż do całkowitego rozpuszczenia cukru. Do ubitych jajek dodać schłodzoną masę daktylową i dobrze wymieszać. Z kolei do mąki z proszkiem dodajemy wszystkie przyprawy, orzechy, migdały i aromat. Masę maczną mieszamy z masą jajeczną - daktylową. Formę do pieczenia smarujemy masłem i posypujemy tartą bułką. Rozgrzewamy dobrze piekarnik i przekładamy ciasto do formy. Ciasto zapiekamy w temp. 180 przez ok 25 min. W tym czasie przygotowujemy masę kokosową, którą położymy na wierzchu. W tym celu rozpuszczamy margarynę, którą następnie chłodzimy. Ubijamy na sztywno pianę z białek (z odrobiną soli). Miksując dodajemy stopniowo żółtka, rozpuszczoną kawę, wiórki i chłodną margarynę. Po upływie 25 pieczenia, ciasto wyjmujemy, by położyć na niego dżem wiśniowy, a następnie masę kokosową. Ponownie wkładamy ciasto do piekarnika i zapiekamy od 40 do 60 minut, kontrolując drewnianym patyczkiem, czy ciasto się upiekło. Ciasto piekłam 1 godzinę i 20 minut, pod koniec pieczenia zmniejszyłam temp do 170 by nie spiec kokosu. UWAGA! Ciasto nie może leżeć w piekarniku, gdyż robi się suche. Należy je szybko wyjąć i odstawić w chłodne miejsce.