

Torcik z masą czekoladowo- kokosową



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto z orzechami:

cukier	1 szkl
miód	1 łyżka
orzechy włoskie	25 dag
białko	5 szt
mąka tortowa	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżka
ciasto kakaowe	
cukier	1 szkl
mąka tortowa	5 łyżek
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	7 szt
masa	
margaryna	1 szt
żółtko jajek	5 szt
cukier	0,5 szkl
kakao	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
mleko	1,25 szkl

wiórki kokosowe	5 dag
mleko	1/4 szkl
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier	2 łyżki
masa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto z orzechami:

Orzechy kroimy grubo. Białka ubić na sztywną pianę z cukrem, dodać pozostałe składniki, przelać do tortownicy o średnicy 24 cm piec około 40 minut w 180 stopniach.

Ciasto kakaowe:

Białka ubić na sztywną pianę z cukrem, dodać pozostałe składniki wymieszać i upiec, zimny przekroić na pół.

Masa:

W 1/4 szklanki mleka rozrobić żółtka z mąką. Resztę mleka zagotować z cukrami, do gotującego wlać żółtka, ugotować krem. Zimny utrzeć z margaryną. Podzielić masę na 2 części do jednej dodać kakao.

Masa z kokosem:

Mleko zagotować z cukrem, dodać kokos i mąkę, gotować chwilę, odstawić do wystygnięcia.

Przełożenie ciasta:

Ciasto kakaowe- masa bez kakao- ciasto z orzechami- masa kakaowa (na nią dajemy w odstępach masę z koksem) -ciasto kakaowe- udekorować według uznania.