

Czekoladowa pokusa



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt kakaowy

jajko	4 szt
cukier	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	1 łyżka
mąka pszenna	3 łyżki

Blat kokosowy

wiórki kokosowe	30 dkg
białko	4 szt
cukier	20 dkg

Krem czekoladowy

jajko	4 szt
cukier	3/4 szkl
czekolada gorzka	100 g
kakao	3 łyżki
masło lub margaryna	250 g
galaretka wiśniowa	2 szt
woda	0,7 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Biszkopt: Białka ubić na sztywno, dodać cukier, żółtka i nadal ubijać tak długo, aż ciasto nie będzie spadać z łyżek z miksera. Mąkę, proszek do pieczenia i kakao przesiać przez sitko. Dodawać porcjami do ubitej masy jajecznej i powoli wymieszać. Wylać do formy wyłożonej papierem 25*36 cm. Piec w 170 st około 20 min.
- KROK 2 Błat kokosowy: Białka ubić na sztywno dodać cukier i chwilę ubijać. Dodać kokos i wymieszać łyżką. Wyłożyć na blachę wyłożoną papierem 25*36 cm i piec około 30 min w 160 st. do lekkiego zrumienienia.
- KROK 3 Krem czekoladowy: Jajka miksować z cukrem na parze na puszystą masę i zdjąć. Czekoladę zmiksować w blenderze lub zetrzeć na drobnych oczkach i dodać razem z kakao do jeszcze ciepłej masy jajecznej i wymieszać. Masę odstawić do wystudzenia. Tłuszcz utrzyć do białości i stopniowo dodawać zimną masę czekoladową cały czas ucierając.
- KROK 4 Galaretki przygotować wg przepisu na opakowaniu ale zmniejszając wodę do 0,7 l. Odłożyć do lekkiego stężenia. Warstwy ciasta; biszkopt, połowa kremu, tężejąca galaretka, reszta kremu i blat kokosowy.