

## Kokosowe ciasto z masą mascarpone i granatem



**AGATA B**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                     |                     |
|-------------------------------------|---------------------|
| <b>biskopt</b>                      |                     |
| <b>jajko</b>                        | 8                   |
| <b>proszek do pieczenia</b>         | 2 łyżeczki          |
| <b>cukier waniliowy</b>             | 2 łyżeczki domowego |
| <b>mąka pszenna</b>                 | 1 1/3 szklanki      |
| <b>wiórki kokosowe pomarańczowe</b> | 60 g                |
| <b>cukier</b>                       | 1 szklanka          |
| <b>ocet</b>                         | 2 łyżeczki          |
| <b>olej</b>                         | 4 łyżki             |
| <b>sól</b>                          | szczypta            |
| <b>aromat migdałowy</b>             | kilka kropel        |
| <b>masa mascarpone</b>              |                     |
| <b>serek mascarpone</b>             | 250 g               |
| <b>serek homogenizowany</b>         | 450 g               |
| <b>granat</b>                       |                     |
| <b>masa kokosowa</b>                |                     |
| <b>śmietanka 30 %</b>               | 330 ml              |
| <b>śnieżka</b>                      | 20 g                |
| <b>czekolada biała</b>              | 100 g               |
| <b>wiórki kokosowe</b>              | 20 g                |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**BISZKOPT:** Białka ubijamy z cukrem, solą, proszkiem do pieczenia i cukrem waniliowym. Żółtka rozbijamy widelcem z octem, łączymy z pianą, dodajemy wiórki kokosowe, aromat, mąkę i delikatnie mieszamy. Na końcu dodajemy olej i również mieszamy delikatnie. Ciasto wylewamy na wyłożoną papierem do pieczenia blachę i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 st. C przez około 25 minut (z termoobiegiem). Pozostawiamy w piekarniku do ostygnięcia, następnie dzielimy go na 3 części (przekrawamy wzdłuż).

**MASA MASCARPONE:** Serki mieszamy delikatnie a dokładnie razem.

**MASA KOKOSOWA:** Śmietankę ubijamy mikserem z 1 łyżką cukru i Śnieżką. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, dodajemy wiórki kokosowe (u mnie zielone), mieszamy, studzimy, wlewamy do śmietanki i ponownie ubijamy. Wafelki kruszymy, dodajemy do śmietanki i delikatnie mieszamy.

Spód biszkoptu smarujemy masą mascarpone, wykładamy na nią pestki granata. Następnie nakładamy biszkopty, smarujemy masą kokosową, przykrywamy biszkoptem. Wierzch dekorujemy w dowolny sposób, np. polewą czekoladową i posypując wiórkami kokosowymi.