

Ciasto kokosowe z malinami



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

wiórki kokosowe	175 gramów
mleko kokosowe	350 mililitrów
cukier	210 gramów
jajko	2 sztuki
mąka tortowa	230 gramów
sól	1/2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
maliny świeże	150 gramów

Dodatkowo:

dżem malinowy	5-6 łyżek
sok z cytryny	1 łyżka
wiórki kokosowe	do dekoracji
maliny świeże	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ciasta:

Wiórki kokosowe zalewamy mlekiem kokosowym i odstawiamy na 1 godzinę. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni. Formę (keksówkę) o wymiarach 22x10x7 cm smarujemy masłem i posypujemy mąką krupczatką. Do wiórków kokosowych dodajemy jajka i cukier.

Mieszamy. Mąką łączymy z proszkiem do pieczenia i solą i dodajemy do masy. Ciasto dokładnie mieszamy. 1/3 ciasta nakładamy do foremki i posypuje połową malin. Na owoce nakładam kolejną część ciasta i ponownie posypuję pozostałymi malinami. Owoce przykrywamy pozostałym ciastem. Formę wstawiam do nagrzanego piekarnika i piekę ok. 60-75 minut do tzw. suchego patyczka. Po upieczeniu ciasto pozostawiamy w formie przez 10-15 minut. Następnie wyjmujemy je i studzimy na kratce.

Przygotowanie polewy:

Dżem przekładamy do rondelka i podgrzewamy. Gdy zacznie się gotować dodajemy sok z cytryny, gotujemy kilka minut aż otrzymamy gęsty sos. Gdy sos lekko przestygnie polewamy nim ciasto. Po wierzchu posypujemy wiórkami kokosowymi i dekorujemy świeżymi malinami.

Smacznego!