

Doradca Smaku IX: Ciasto kokosowe z orzechami, odc. 24



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	200 gramów
cukier trzcinowy	250 gramów
mąka pszenna	1,5-2 szklanki
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
prażone wiórki kokosowe	200 gramów
prażone orzechy laskowe	200 gramów
śmietanka kremowa	200 mililitrów
ananas	1/2 sztuki
syrop klonowy	50 mililitrów
cukier puder	20 gramów
jajko	2 sztuki

Do smaku:

Cukier z wanilią do ciast i deserów Prymat

Imbir mielony Prymat

Do dekoracji:

listki mięty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło wyjmujemy z lodówki, żeby miało temperaturę pokojową. Do miski przekładamy 100 g masła, cukier trzcinowy, jajka. Miksujemy. Dodajemy przesianą mąkę, sodę oczyszczoną i wiórki kokosowe (odkładamy 1 łyżeczkę do późniejszego użycia). Połowę orzechów rozgniatamy i siekamy, dodajemy do miski, wsypujemy cukier z prawdziwą wanilią. Miksujemy dodając śmietanę kremówkę.

Tortownicę smarujemy masłem. Ciasto przekładamy do tortownicy i równomiernie za pomocą łyżki rozkładamy w formie. Piekarnik nagrzewamy do 180°C. Ciasto wkładamy do środka i pieczemy przez 40 minut w trybie termoobiegu.

Ananasa obieramy i wykrawamy twardy środek, resztę kroimy w plastry. Pozostałe orzechy rozgniatamy i siekamy. Przekładamy je na rozgrzaną patelnię, wlewamy syrop klonowy, dodajemy ananas i pozostałe masło. Doprawiamy do smaku imbirem. Ananasa karmelizujemy z dwóch stron. Posypujemy prażonymi wiórkami kokosa.

Ciasto wyciągamy z piekarnika i wykładamy z formy. Kroimy na kawałki. Podajemy posypane cukrem pudrem z karmelizowanym ananasem. Dekorujemy listkami świeżej mięty.