

Kokosowo-orzechowy - włoski tort



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	2 filiżanki
masło	250 g
olej	1/2 filiżanki
zmiksowane żółtka	5 szt
mąka tortowa	2 filiżanki
sól	1/2 łyżeczki do kawy
maślanka	1 filiżanka
masło	2/3 kostki
tłusty o ser	25 dag
cukier puder	1 szkl
sól	1/4 łyżeczki
wiórka kokosowe	2 filiżanki - do ciasta
orzechy laskowe	1 filiżanka - do ciasta
aromat waniliowy	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki - (2 filiżanki cukru, kostkę Kasi, 1/2 filiżanki oleju, 5 zmiksowanych żółtek) - utrzeć na gładko mikserem.

Mąkę, sodę i sól przesiać przez sito 3 razy.

Do mąki dodać filiżankę maślanki - wymieszać, potem dodać /połączyć/ z utartą wcześniej masą.

Następnie dodać filiżankę drobno posiekanych orzechów laskowych lub włoskich, 2 filiżanki wiórków kokosowych, 1 łyżeczkę cukru waniliowego lub aromatu waniliowego.

Ubić pianę z 5 białek na sztywno, dodać do masy powoli mieszając.

Przełożyć gotowe ciasto do tortownicy.

Piec w temperaturze 170 stopniach C. przez 30 - 35 minut.

Utrzeć w mikserze margarynę z serem.

Dodać pozostałe składniki kremu i ucierać dalej aż do uzyskania gładkiej masy. Ciasto po wystygnięciu przekroić na trzy części, każdą pokryć kremem, posypać wiórkami kokosowymi, połączyć razem.

Dekorować wg uznania