
Tort kokosowy z masą kawową

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3590 razy.

Ciasto:

10 białek

20 dkg wiórków kokos.

1 szklanka cukru

Masa:

10 dkg "Kasi"

10 dkg c. pudru

5 żółtek

2 łyżki wody

5 łyżeczek kawy rozpuszczalnej

Ubić pianę z białek, dodając pod koniec ubijania cukier. Do sztywnej piany wsypać wiórki kokosowe i lekko zamieszać.

Ciasto upiec w dwu tortownicach, posmarowanych tłuszczem i wysypanych bułką tartą.

Krem:

Na parze utrzeć żółtka z cukrem. Gdy masa zgęstnieje zdjąć z ognia i ucierać do ostudzenia. Do chłodnej masy powoli dodawać "Kasię", a na końcu rozpuszczone we wrzącej wodzie (2 łyżki) ostudzoną kawę.

Krem podzielić na dwie części.

Jedną przełożyć placki, a drugą posmarować wierzch i boki.

Cały tort posypać wiórkami kokosowymi.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>