
Ciasto kokosowe

Dodano: 2004-12-28 22:49:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6898 razy.

Ciasto:

4 szklanki mąki pszennej,
1/2 szklanki cukru pudru,
250 g margaryny,
5 żółtek,
4 łyżki gęstej śmietany,
1 łyżka kakao,
2 łyżeczki proszku do pieczenia.

Masa kokosowa:

500 ml śmietany,
1 szklanka cukru,
200 g wiórków kokosowych,
5 białek.

Ponadto:

tłuszcz do posmarowania formy.

Ciasto:

1)Mąkę przesiać na stolnicę. Wsypać cukier, kakao, proszek do pieczenia i dobrze wymieszać .

2)Dodać margarynę, żółtka i śmietanę. Posiekać i zagnieść ciasto.

3)Ciasto podzielić na dwie części i wstawić do zamrażalnika na ok. 2 godz.

Masa kokosowa:

1)Śmietanę wlać do rondla, wsypać cukier, wymieszać .

2)Dodać wiórki, wymieszać i gotować przez 5 minut.

3)Białka ubić na pianę, dodać do ostudzonej masy i wymieszać .

Ciasto kokosowe:

1)Jedną część ciasta zetrzeć na tarce o grubych oczkach na wysmarowaną tłuszczem blaszkę o wymiarach 20x30 cm.

2)Na ciasto wyłożyć masę kokosową.

3)Drugą część ciasta zetrzeć i wyłożyć na masę.

4)Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 45-50 minut w temp. 170-180 st.C.

5)Ostudzić i dowolnie udekorować .

Nadesłał: M.Ostrzyżek <venus.wenus1@wp.pl>

moze i dobre ale nie robił bym tego jak jest napisane bo sie popieprzy wszystko ale to nic zycze smacznego.

Nadesłał(a):Murek <www.kamilzawodoe> 2006-05-17 14:05:13