

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11520>

# Ciasto kokosowe z kremem budyniowym

ID przepisu: 11520 / 113

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11520>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

Przygotowanie: 10 min

Gotowanie: 15 min

Pieczenie: 60 min

Trudność: łatwizna

## SKŁADNIKI

25 dag zmielonych orzechów włoskich (lub wiórki kokosowe itp.), 5 dag mąki pszennej, 1/2 szkl. cukru, 1/2 łyżeczki suszonej skórki z cytryny, 1/2 łyżeczki suszonej skórki z pomarańczy. 5 jajek, 11/2 łyżeczki proszku do pieczenia, kilka połówek orzechów do dekoracji;  
na polewę: tabliczka gorzkiej czekolady (10 dag), 3-4 łyżki mleka, cukier waniliowy

Biszkopt: Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem i skórką. Białka ubić z solą na sztywną pianę. Mąkę wymieszać z orzechami. Wszystko delikatnie połączyć. Przełożyć do tortownicy wysmarowanej masłem. Piec 1 godz. w temperaturze 190°C (kombiwar). Poczekać aż się schłodzi, przeciąć na dwie części.

Krem: w 1 szklance mleka roztrzepać budyń i 1 łyżkę mąki. 2 szklanki mleka zagotować z cukrem i 1-2 łyżkami masła, dodać roztrzepaną masę i ugotować budyń. Na końcu można dodać do masy pokrojone w kostkę brzoskwinie, ananasy itp.

Masę budyniową wyłożyć na jedną część biszkoptu, przykryć drugą.

Czekoladę podgrzać w kąpielii wodnej na małym ogniu razem z mlekiem, wymieszać z cukrem waniliowym. Lekko przestudzoną posmarować zimne ciasto, udekorować orzechami. Odstawić do lodówki,

Proporcje na tortownicę o średnicy 24 cm.

Przepisy dla lubiących ciekawą, niebanalną ale także tradycyjną kuchnię. Nie tylko polską.

Aktywacja: 21/10/14 08:31, edycja: 19/05/15 23:51, odsłony: 2212