



Tekst i zdjęcie: **Nativip** - Szef Kuchni (1082)

Al'a Bounty

Jednym słowem kokosowo

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

na Wielkanoc

Składniki:

- czekolada deserowa, 1 szt.
- masło, 200 g
- mleko 2,0 % , 0.5 l
- cukier wanilinowy, 1 szt.
- wiórki kokosowe, 250 dag
- kakao, 2 łyżk.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- cukier, 1.5 szkl.
- mąka tortowa, 3 szkl.
- jajka, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Biszkopt: ubić białka na sztywno, dodać stopniowo żółtka i 3/4 szkl. cukru, mąkę przesianą przez sitko, kakao i proszek do pieczenia. Piec w tem. 170-180 st.C około 30 minut. Masa kokosowa: Zagotować mleko z cukrem waniliowym i 3/4 szkl. cukru do gotującego budyniu dodać wiórki kokosowe i razem gotować ok. 20 min. nieustannie mieszając. Do ugotowanej masy dodać masło - 150 gr - mieszać aż się rozpuści. Ostudzoną masę wylać na upieczone ciasto. Zrobić polewę : rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej dodając 50 g masła. Gorącą poleć ciasto. Odstawić do lodówki na min. 2h.

