

Ciasto kokosowe z bezą

Składniki na biszkopt:

- 6 jajek
- 100 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 120 g cukru
- 3 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na bezę kokosową:

- 6 białek jaj
- 330 g cukru
- 220 g wiórków kokosowych

Składniki na bitą śmietaną:

- 800 ml śmietanki kremówki (30%)
- 6 łyżek cukru pudru
- 100 g wiórków kokosowych

Poncz do nasączenia biszkoptu:

- 200 ml wody
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki likieru amaretto (opcjonalnie)

Wykonanie biszkoptu:

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Następnie wsypujemy przesianą mąkę pszenną, wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Ciasto wylewamy do prostokątnej foremki, o wymiarach 24 x 38 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 20 min (grzałki góra, dół), w temperaturze 160 - 170°C. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Po tym czasie wyciągamy z blaszki, ściągamy papier do pieczenia i zostawiamy do ostudzenia. Po ostudzeniu z biszkoptu ścinamy wierzchnią skórkę i przekrajamy na połowę wzdłuż.

Wykonanie bezy kokosowej:

Białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli. Następnie dodajemy łyżkę cukru i mieszamy 1 min. Pamiętajmy! Na każdą wsypaną jedną łyżkę cukru przypada minuta miksowania. Czynność tą powtarzamy do wykończenia cukru. Po dodaniu wszystkiego cukru dodajemy partiami wiórki kokosowe i mieszamy tylko do połączenia się składników. Masę przekładamy do foremki o wymiarach 24 x 38 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Rozprowadzamy po całej foremce.



Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy 30 min (grzałki góra, dół), w temperaturze 130°C. Następnie zmniejszamy temperaturę do 100°C i suszymy bezę przez 2 godz. Po tym czasie wyłączamy piekarnik i zostawiamy bezę jeszcze 30 min w zamkniętym piekarniku. Później wyciągamy z piekarnika i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

Wykonanie bitej śmietany:

W misce ubijamy śmietankę kremówkę. Gdy będzie robić się gęsta dodajemy cukier puder i ubijamy na sztywno. Następnie zmniejszamy obroty miksera i dodajemy wiórki kokosowe i wszystko mieszamy do połączenia się składników. Masę dzielimy na trzy równe części.

Składanie ciasta:

Jeden placek biszkoptu nasączamy ponczem przygotowanym z wody przegotowanej, cukru i likieru amaretto (opcjonalnie). Na biszkopt wykładamy jedną z trzech części bitej śmietany, którą rozprowadzamy po całym biszkopcie. Na to kładziemy bezę kokosową, którą przykrywamy kolejną warstwą bitej śmietany. Całość przykrywamy kolejnym plackiem biszkoptu. Biszkopt nasączamy ponczem. Na górę biszkoptu wykładamy trzecią część bitej śmietany, rozprowadzając po całej powierzchni biszkoptu. Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

