

Ciasto Kokosowe cudo

Składniki na ciasto:

- 100 g masła lub margaryny
- 250 g cukru
- 200 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 3 jajka
- 180 g śmietany 18%
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Składniki na bezę kokosową:

- 5 białek jaj
- 220 g cukru
- 200 g wiórków kokosowych

Wykonanie:

Masło lub margarynę ucieramy w misce mikserem na puszystą masę. Dodajemy cukier i dalej ucieramy, dodajemy żółtka i dalej ucieramy. Kolej na śmietanę i ucieramy wszystko, aż powstanie jednolita masa. Teraz dodajemy przesianą mąkę i proszek do pieczenia, i wszystko bardzo dokładnie mieszamy. Odstawiamy na chwilę, żeby wyciągnąć kolejną miskę. Dajemy do niej białka i ubijamy na sztywno, ze szczyptą soli. Partiami dodajemy do wcześniejszej masy, mieszamy: albo mikserem na najniższych obrotach, albo ręcznie łyżką.

Masę przelewamy do tortownicy, o **średnicy 25 cm**, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Odkładamy na chwilę na bok.

W nowej misce ubijamy białka, ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodajemy partiami cukier i dalej ubijamy, a na koniec dodajemy wiórki kokosowe i wszystko mieszamy dobrze, ale krótko. Bezę kokosową wykładamy na wierzch wcześniej przygotowanego ciasta. Najlepiej robić to małymi partiami i delikatnie, rozkładamy po całej powierzchni i delikatnie równamy.

Błazkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do **180°C** (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 45-50 min. Pamiętajmy piekarnik piekarnikowi nierówny i pod koniec pieczenia sprawdzimy patyczkiem czy ciasto się upiekło. Patyczek wbijamy w sam środek ciasta i gdy będzie czysty to znaczy, że ciasto się upiekło.

Jednakże na wierzchu jest beza kokosowa, więc musimy kontrolować stopień wypieczenia góry. Jeżeli zobaczymy, że beza zaczyna za mocno się podpiekać (tak około po 30 min pieczenia) to przykryjemy ją folią aluminiową (żeby się nie przypaliła) i pieczmy dalej. Po upieczeniu ciasto zostawiamy na 15 min w wyłączonym i uchylonym piekarniku. Następnie

ciasto wyciągamy i studzimy. Później odcinamy nożem rant od foremki i ściągamy go. No i jemy. 😊

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

