

Ciasto kokosowe z ananasem

Składniki:

- 5 jajek
- 310 g mąki pszennej tortowej
- 150 g masła lub margaryny
- 1 duże opakowanie śmietany kwaśnej 18% (330 g)
- 150 g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego (1 opakowanie cukru wanilinowego)
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 160 g wiórków kokosowych

Dodatkowo:

- 2 puszki ananasa w plastrach w zalewie (2 x 565 g bez zalewy 2 x 340 g)



Wykonanie:

Kokos damy na patelnię i prażymy kilka minut, a następnie przesypujemy do jakiegoś naczynia i studzimy.

Ananasa odsączamy z zalewy i wykładamy na ręczniki papierowe.

Błazkę o wymiarach **24 x 38 cm** wykładamy papierem do pieczenia, a na spód całe plastry ananasa. Następnie docinamy ananasa i dokładamy, uzupełniamy braki, żeby pokrył cały spód foremki.

Do miski damy masło lub margarynę i ucieramy na puszystą masę. Następnie dodajemy cukier waniliowy oraz cukier zwykły i ucieramy do połączenia się składników. Teraz dodajemy po jednym jajku i ucieramy. Po dodaniu wszystkich jajek, dodajemy na przemian mąkę ze śmietaną i mieszamy, tylko do połączenia składników. Na koniec dodajemy proszek do pieczenia oraz uprażone i wystudzone wiórki kokosowe i wszystko dokładnie mieszamy mikserem, na małych obrotach. Tak przygotowaną masę wylewamy do wcześniej przygotowanej foremki, rozprowadzając po całej powierzchni.

Błazkę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około 30 min. Pod koniec pieczenia sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta i gdy patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone.

Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Po wystudzeniu na ciasto kładziemy, np. deskę do krojenia (najlepiej o podobnych rozmiarach jak ciasto) i przewracamy foremkę do góry nogami, trzymając deskę dłonią, żeby ciasto nie wypadło. Następnie ściągamy foremkę, ściągamy papier i ciasto gotowe!

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

