

Ciasto kokosowo-wiśniowe

Składniki na biszkopt czekoladowy:

- 80 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 80 g cukru
- 2 łyżki kakao

Składniki na krem kokosowy:

- 800 ml śmietanki kremówki 30%
- 200 g wiórków kokosowych
- 120 g cukru pudru
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na masę wiśniową:

- 700 g wydrylowanych wiśni z kompotu
- 1 galaretka wiśniowa
- 250 ml kompotu z wiśni

Składniki na poncz do biszkoptu:

- 100 ml wody lub kompotu z wiśni
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżka likieru amaretto (opcjonalnie)

Wykonanie

Masa wiśniowa

Na samym początku przygotujemy masę winową, ponieważ potrzeba trochę czasu, żeby galaretka zaczęła tężeć.

Wiśnie odsączamy z kompotu. Sprawdźmy czy nie mają pestek! Przekładamy na patelnię, dolewamy 250 ml kompotu z wiśni i doprowadzamy do zagotowania. Po zagotowaniu wiśnie gotujemy przez 5 minut, na małym ogniu, co jakiś czas mieszając. Następnie wyłączamy gaz, dosypujemy galaretkę wiśniową i dokładnie mieszamy. Patelnię z wiśniami odstawiamy do wystudzenia. Gdy wiśnie są już chłodne, możemy włożyć je do lodówki, żeby szybciej zaczęły



tężeć. Po włożeniu masy wiśniowej do lodówki musimy ją pilnować i co jakiś czas przemieszać, żeby nie stężała za bardzo.

Biszkopt czekoladowy

W miseczce mieszamy produkty sypkie: mąkę pszenną, ziemniaczaną i kakako. A następnie przesypujemy do sita i zostawiamy na później.

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Przesiewamy mąkę pszenną, z mąką ziemniaczaną i kakao. Partiami dodajemy do piany z żółtkami. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Ciasto wylewamy do foremki prostokątnej, o wymiarach **24 x 38 cm**, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około **15 - 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, a następnie na 15 min przy otwartych drzwiczkach piekarnika. Po tym czasie biszkopt wyciągamy z piekarnika i studzimy. Lub zaraz po upieczeniu wyjmujemy z piekarnika, zrzucamy z wysokości około 50 cm na ziemię i zostawiamy do wystudzenia. Po wystudzeniu odcinamy ciasto od rantów foremki i wyjmujemy biszkopt. Ściągamy papier, a następnie ścinamy wierzchnią skórkę biszkoptu, ponieważ skórka będzie się odklejać od biszkoptu razem z masą.

Poncz do biszkoptu

Do miseczki wlewamy 150 ml kompotu z wiśni (lub wody), dosypujemy 2 łyżeczki cukru i mieszamy, aż cukier się rozpuści.

Błaszczę, w której piekliśmy biszkopt, wykładamy nowym papierem do pieczenia. Wkładamy tam biszkopt i nasączamy ponczem po całej powierzchni. Nie musimy używać całego ponczu, tylko tyle, żeby dobrze nasączyć biszkopt. Błaszczę na chwilę odstawiamy na bok.

Krem kokosowy

Żelatynę wsypujemy do miseczki i zalewamy 100 ml wrzątku. Zostawiamy na minutkę do napęcznienia, a następnie dokładnie mieszamy, aż żelatyna dobrze się rozpuści. Zostawiamy do wystudzenia, ale przemieszajmy od czasu do czasu, żeby nie zrobiły się grudki.

Wiórki kokosowe dajemy do blendera z funkcją siekania i drobno siekamy. Jak ktoś nie chce nie musi wiórków kokosowych siekać blenderem. Można użyć takie jakie są.

Do miski dajemy śmietankę kremówkę 30%, dobrze schłodzoną i ubijamy. Kiedy łopatką miksera zaczną zostawiać wyraźne ślady na śmietance dodajemy cukier puder i chwilę mieszamy. Następnie dodajemy wiórki kokosowe i mieszamy tylko do połączenia się składników. Na koniec dodajemy wystudzoną żelatynę i wszystko dobrze miksujemy.

Tak przygotowany krem kokosowy wykładamy do blaszki na wcześniej przygotowany biszkopt. Rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy. Foremkę wstawiamy do lodówki, żeby krem kokosowy stężał.

Gdy masa wiśniowa lekko stężała wyciągamy blaszkę z lodówki i wykładamy porcjami na krem kokosowy. Szpatułką rozprowadzamy po całej powierzchni blaszki i ładnie równamy.

Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin, żeby masy stężały.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

