

Ciasto cytrynowe z kokosem

Składniki na biszkopt:

- 80 g mąki pszennej tortowej
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 80 g cukru
- szczypta soli

Składniki na beżę kokosową:

- 4 białka jaj
- 180 g cukru
- 170 g wiórków kokosowych
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na masę cytrynową:

- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 2 opakowania galaretki cytrynowej (2x75 g)
- 5 łyżek cukru pudru
- 600 ml wrzątku do galaretki
- sok z 1 cytryny
- otarta skórka z 2 cytryn

Składniki na poncz do biszkoptu:

- 100 ml wody przegotowanej
- 1 łyżeczka cukru
- sok z 1 cytryny

Dodatkowo:

- 50 g białej czekolady
- otarta skórka z 1 cytryny



Wykonanie:

Biszkopt

Oddzielamy białka od żółtek. Białka dajemy do większej miski ze szczyptą soli i ubijamy na sztywną pianę. Wtedy partiami dodajemy cukier i nadal ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Pojedynczo dodajemy żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Przesiewamy mąkę pszenną z mąką ziemniaczaną. 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 **20 min** (grzałki góra, dół), w temperaturze **160 - 170°C**. Przed końcem pieczenia, dla pewności, sprawdzamy patyczkiem, wbijając go w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku, a następnie na kolejne 15 min w piekarniku z otwartymi drzwiczkami. Po tym czasie biszkopt wyciągamy z piekarnika i studzimy. Możemy też, zaraz po upieczeniu, wyjąć blaszkę z piekarnika, zrzucić ją z wysokości 50 cm i zostawić do wystudzenia. Po wystudzeniu ciasto wyciągamy z blaszki, odcinając nożem ciasto od rantów. Ścinamy wierzchnią skórkę z biszkoptu.

Warstwa kokosowa

Oddzielamy białka od żółtek. Białka dajemy do większej miski ze szczyptą soli i ubijamy na sztywną pianę. Cały czas ubijając stopniowo dodajemy cukier. Ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Następnie dodajemy proszek do pieczenia oraz mąkę ziemniaczaną i jeszcze chwilę miksujemy. Na koniec dodajemy wiórki kokosowe i mieszamy tylko tyle, żeby wiórki połączyły się z pianą. Masę przelewamy do foremki, o wymiarach 24 x 38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze **170°C** (grzałki góra, dół) około 30 min, aż góra uzyska złoty kolor. Po upieczeniu warstwę kokosową studzimy w foremce. Gdy wystygnie wyciągamy ją **delikatnie** z foremki i **delikatnie** ściągamy papier (musimy uważać, bo warstwa jest bardzo krucha i może się połamać! Dlatego dobrze wspomóc się np. deską do krojenia, którą kładziemy na górę warstwy kokosowej i trzymając ją dłońmi obracamy całość).

Masa cytrynowa

Dwie galaretki rozrabiamy we wrzątku i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

Do miski wlewamy śmietankę kremówkę, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy mikserem. Gdy na powierzchni pojawią się widoczne ślady od łopatek miksera dodajemy cukier puder i dalej ubijamy. Następnie dodajemy otartą skórkę z cytryny oraz sok z cytryny i wszystko miksujemy. Na koniec dodajemy wystudzoną galaretkę cytrynową i ponownie wszystko miksujemy. Miskę wkładamy do lodówki, żeby masa lekko stężała.

Składanie ciasta

Przygotujemy poncz do nasączenia biszkoptu. Do miseczki wlewamy przegotowaną wodę, cukier oraz sok z cytryny i wszystko dokładnie mieszamy. Tak przygotowanym ponczem nasączamy biszkopt po całej powierzchni. Nie musimy zużyć całego ponczu. Nasączmy tyle, żeby nam odpowiadało.

Teraz na wierzch biszkoptu wykładamy masę cytrynową i rozprowadzamy po całej powierzchni. Ładnie równamy. Blaszkę wkładamy do lodówki na około 10 minut.

Po 10 minutach, na lekko stężałą masę cytrynową wykładamy warstwę kokosową.

Na wierzch ciasta, obierkiem do warzyw, ścieramy najpierw czekoladę białą. A następnie na drobnej tarce ścieramy skórkę z cytryny.

Ciasto wkładamy do lodówki minimum na kilka godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

