

Ciasto Princeska kokosowa

Składniki na masę kokosową:

- 1 l śmietanki kremówki 30%
- 200 g wiórków kokosowych
- 120 g cukru pudru
- 2 x 1,5 łyżki żelatyny
- 2 x 80 ml wrzątku do żelatyny

Dodatkowo:

- 2 paczki herbatników maślanych 500 g
- 1 słoiczek dżemu malinowego 280 g
- 2 wafelki Princessa o smaku kokosowym (88 g)

Wykonanie:

Na początek przygotujemy parę składników.

Blaszka i spód ciasta

Blaszkę o rozmiarach 24x36 cm wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy herbatniki maślane tak, żeby pokryły całą powierzchnię blaszki. W razie potrzeby herbatniki docinamy.

Wiórki kokosowe

Wiórki kokosowe przekładamy do blendera z funkcją siekania i siekamy, jak najdrobniej. Jeżeli ktoś nie chce ich siekać, może zostawić wiórki kokosowe w takiej postaci jak są.

Posypka na ciasto

Wafelki typu Princessa o smaku kokosowym, z polewą z białej czekolady, siekamy nożem na drobno.

Żelatyna

Do dwóch małych misek wsypujemy po 1,5 łyżki żelatyny (do każdej) i zalewamy tą żelatynę każdą po 80 ml wrzątku. Mieszymy, aż żelatyna się rozpuści. Zostawiamy do wystudzenia. Gdy żelatyna będzie stygnąć, musimy ją co jakiś czas wymieszać, żeby się nie zbryliła.

Masa kokosowa

Do miski dajemy śmietankę kremówkę zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy. Gdy łopatką miksera zaczną zostawiać ślady na powierzchni ubijanej śmietanki dodajemy cukier puder i chwilę miksujemy. Następnie dodajemy wiórki kokosowe i ponownie chwilę miksujemy. Masę nie ubijamy na sztywno! Musi pozostać taka na „w pół ubita”.



Masę dzielimy na połowę. Jedną wkładamy do lodówki, a do drugiej masy wlewamy, małym strumieniem, wystudzoną żelatynę i dokładnie miksujemy.

Składamy ciasto

Ubitą masę kokosową z żelatyną przekładamy do wcześniej przygotowanej blaszki ze spodem z herbatników. Rozprowadzamy po całej powierzchni, wierzch ładnie równamy. Masę przykrywamy warstwą herbatników, która musi pokryć całą powierzchnię masy kokosowej. W razie potrzeby docinamy herbatniki. Dłonią dociskamy herbatniki, żeby dobrze przyległy do masy.

Na herbatniki wykładamy dżem malinowy i rozprowadzamy po całej powierzchni. Dżem malinowy przykrywamy kolejną warstwą herbatników.

Teraz bierzemy masę kokosową, którą wcześniej odłożyliśmy do lodówki. Miksujemy ją i małym strumieniem dolewamy żelatynę. Masę wykładamy do blaszki wierzch herbatników i ładnie równamy.

Górę ciasta posypujemy wcześniej przygotowanymi wafelkami Princessa. Łyżką lekko dociskamy do masy.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin. Jeżeli potrzymamy ciasto w lodówce na drugi dzień to herbatniki fajnie zmiękną i będą stanowić jedną całość z ciastem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

