

Kokos i ananas - goście szaleją za tym ciastem!

Składniki na biszkopt czekoladowy:

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

Składniki na masę kokosową:

- 500 g serka mascarpone
- 400 g mleczka kokosowego (1 puszka)
- 150 g wiórków kokosowych
- 130 g cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na masę śmietanową:

- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 1 puszka ananasa w zalewie 565 g (bez zalewy 340 g)
- 100 g cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

Dodatkowo:

- 50 g wiórów kokosowych do posypania

Wykonanie:

Biszkopt

Białka ubijamy na sztywno, partiami 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. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką. Ciasto wylewamy do foremki prostokątnej, o wymiarach **24 x 36 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. Biszkopt wkładamy ponownie do foremki wyłożonej papierem do pieczenia, w której się piekł.

Masa kokosowa

Żelatynę wsypujemy do miseczki, zalewamy wrzątkiem i czekamy chwilę, żeby żelatyna napęczniała. Następnie wszystko dokładnie mieszamy, żeby żelatyna rozpuściła się w wodzie. Zostawiamy ją do wystudzenia. Gdy żelatyna stygnie, trzeba ją co jakiś czas przemieszać, żeby się nie zrobiły się grudki.

Teraz do dużej miski dajemy serek mascarpone, dodajemy cukier puder, mleczko kokosowe, wiórki kokosowe i wszystko dokładnie miksujemy. Kiedy żelatyna przestygnie dodajemy do niej dwie łyżki masy kokosowej i mieszamy. Tak zahartowaną żelatynę dodajemy do masy kokosowej i wszystko dokładnie miksujemy. Masę odstawiamy na 5 minut w temperaturze pokojowej, a w międzyczasie przygotowujemy biszkopt.

Wcześniej przygotowany biszkopt nasączamy zalewą z ananasa. Jeśli ananasa mamy świeżego biszkopt nasączamy wodą z cukrem.

Na biszkopt wykładamy masę kokosową, rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzchnię ładnie równamy. Na czas przygotowywania następnej masy blaszkę wstawiamy do lodówki.

Masa śmietanowa

Ananasa odsączamy na ręcznikach papierowych. Następnie kroimy w kosteczkę.

Żelatynę wsypujemy do miseczki, zalewamy wrzątkiem i czekamy chwilę, żeby żelatyna napęczniała. Następnie wszystko dokładnie mieszamy, żeby żelatyna rozpuściła się w wodzie. Zostawiamy ją do wystudzenia. Gdy żelatyna stygnie, trzeba ją co jakiś czas przemieszać, żeby się nie zrobiły się grudki.

Do miski dajemy śmietankę kremówkę. Zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy. Gdy łopatką miksera zacząć zostawiać ślady na powierzchni ubijanej śmietanki dodajemy cukier puder i chwilę miksujemy (bitej śmietany nie ubijamy na sztywno, ponieważ będziemy dodawać żelatynę). Kiedy żelatyna przestygnie dodajemy do niej troszkę masy śmietanowej i mieszamy. Teraz dodajemy zahartowaną żelatynę i wszystko dokładnie miksujemy.

Na koniec dodajemy ananasa pokrojonego w kostkę i mieszamy już wszystko łyżką. Masę wykładamy do foremki na masę kokosową i rozprowadzamy po całej powierzchni, a górę ładnie równamy.

Wierzch ciasta obsypujemy wiórkami kokosowymi. Ciasto wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin, żeby masy dobrze stężały.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

