

Tort ananasowo-kokosowy

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- cukier - 1 szkl.
- mąka pszenna - 1/2 szkl.
- mąka ziemniaczana - 1/2 szkl.
- proszek do pieczenia - 1 op.
- ocet - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Biskopt: Białka starannie oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę. Cały czas ubijając, dodać cukier, żółtka, po łyżeczce octu i wody. Mąkę z proszkiem do pieczenia wymieszać z masą jajeczną. Przełożyć ciasto do średniej tortownicy wysmarowanej tłuszczem i piec około 45 min w średnio nagrzanym piekarniku. Wystudzić biskopt i przekroić na 2 krążki.
Poncz: Wszystkie składniki ponczu wymieszać i nasączyć krążki biskoptu.
Masa: Ananasy osaczyć, sok wlać do garnka i zagotować. Budyń rozprowadzić połową szklanki wody, wsypać cukier, wlać do wrzącego soku i mieszając chwilę gotować. Wystudzić. Masło utrzeć na puch i ucierając dodawać po jednym żółtku i po łyżce zimnego budyń. Wymieszać z pokrojonymi ananasami (kilka kawałków odłożyć do dekoracji). Połową masy przełożyć krążki, a pozostałą część rozsmarować na wierzchu.
Beza kokosowa: Ubić białka na sztywną pianę i nadal ubijając wsypać cukier. Dodać wiórki kokosowe, delikatnie wymieszać i przełożyć masę do tortownicy wysmarowanej tłuszczem. Piec 20-25 min w temperaturze ok. 200°C (beza powinna się zrumienić). Gdy krążek bezowy wystygnie, ułożyć go na wierzchu tortu. Ochłodzony w lodówce tort tuż przed podaniem udekorować bitą śmietaną i kawałkami ananasa.

Jak podawać?

-- PONCZ DO NASĄCZANIA:

3/4 szklanki wody -- przegotowanej

1 łyżka soku z cytryny

1 łyżka cukru

aromat rumowy -- kilka kropli, można go zastąpić kieliszkiem rumu

-- MASA :

1 kostka masła

1 torebka budyń waniliowego -- (bez cukru)

4 szt żółtek

1 łyżka cukru

1 puszka ananasa

-- BEZA KOKOSOWA:

4 szt białek

1 szklanka cukru pudru

5 dag wiórków kokosowych

śmietana w sprayu -- lub bita

ananas -- kilka kawałków do dekoracji

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

