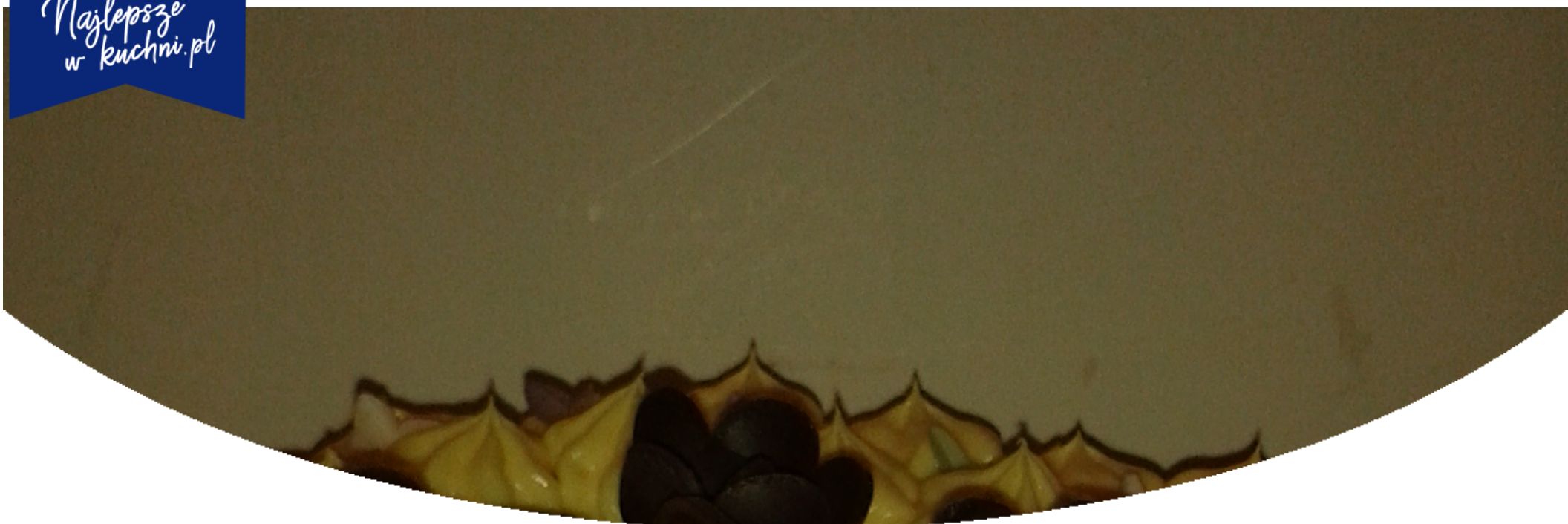




Tort ajerkoniakowo - kokosowy

Autor: Kamila O

Danie: **Podwieczorek,**

Osób: **8**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Biskopt

Żółtka oddzielić od białek, Białka ubić na sztywno. Żółtka ubić z gorącą wodą i cukrem, aż powiększą swoją objętość, następnie połączyć z białkami, odstawić mikser i delikatnie łyżką wymieszać z przesianymi mąkami i proszkiem. Ciasto wylać na dużą formę natłuszczoną i wyłożoną papierem, piec około 30 minut.

Krem

Ugotować budyń i wystudzić. Masło zmiksować i dodawać po łyżce budyniu i cukru, by składniki dobrze się połączyły, więc dajemy w małych porcjach, następnie z kremu odkładamy 1/4, a do reszty wsypujemy kokos. Do części odłożonej dolewamy ajerkoniak i miksujemy razem.

Wystudzony biskopt przekrawamy na 3 części, każdą część nasączmy wodą z odrobiną alkoholu i sokiem z cytryny. Spód ciasta smarujemy dżemem, kładziemy 1/4 kremu, przykrywamy drugą częścią ciasta, smarujemy kremem i przykrywamy ostatnią częścią. Wykładamy przedostatnią część kremu i wierzch i boki smarujemy kremem z ajerkoniakiem. Dekorujemy według uznania.

Biskopt:

- 5 jajek
- ¾ szkl. mąki pszennej
- ¼ szkl. mąki ziemniaczanej
- ¾ szkl. cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ⅕ szkl. gorącej wody
- Szczypta soli
- Tłuszcz do formy

Krem:

- 1 l mleka łąciate
- 3 opak. budyniu śmietankowego
- 450 g masła łąciate
- 50 ml ajerkoniaku
- 200 g wiórków kokosowych
- ¾ szkl. cukru

Dodatkowo:

- Dżem
- Ozdoby
- Alkohol
- Cytryna