

# Ciasto biszkoptowe z masą kokosową, truskawkami i galaretką (fit)



Autor: [szpileczkiibabeczki](#)  
Przepisów: 338 Ocena: 2802



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Biszkopt;
- 6 jajek (żółtka i białka osobno),
- 0,5 szklanki ksylitolu,
- 1/2 szklanki mąki kukurydzianej,
- 1/2 szklanki skrobi ziemniaczanej,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia.
- Masa;
- 2 puszki schłodzonego gęstego mleka kokosowego,
- 1/2 szklanki ksylitolu,
- 4 łyżeczki żelatyny + 1/4 szklanki gorącej wody,
- 1/4 szklanki mleka.
- Dodatkowo;
- 2 galaretki truskawkowe,
- 500 g truskawek.

## Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie ciasta zaczynamy od zrobienia i upieczenia biszkoptu.

Białka oddzielamy od żółtek. Z białek ubijamy pianę ze szczyptą soli. Stopniowo dodajemy cukier ubijając na sztywną pianę. Pianę ubijamy na szybkich obrotach, gdy dodajemy cukier zmniejszamy delikatnie obroty. Ubijamy pianę aż cukier się rozpuści.

Następnie dodajemy żółtka i mieszamy mikserem na najwolniejszych obrotach. Mąki mieszamy wraz z proszkiem do pieczenia i szpatułką delikatnie mieszamy z pianą połączoną z żółtkami. Blaszkę 30x20 wykładamy papierem do pieczenia, wlewamy ciasto, pieczemy 40-45 minut w 180 stopniach.

Studzimy, przecinamy na pół.

Galaretkę rozpuszczamy zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu, dokładnie mieszamy aby nie było grudek. Odstawiamy do wystudzenia. Galaretka powinna lekko stężeć.

Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie, mieszamy dokładnie aby nie było grudek. Następnie dodajemy mleko i mieszamy. Odstawiamy do lekkiego stężenia.

Gęste mleko kokosowe przekładamy do wysokiego naczynia. Dodajemy ksylitol i miksujemy na puszysty krem.

Następnie dodajemy żelatynę i dokładnie mieszamy. Masę dzielimy na dwie części.

Jedną część masy wykładamy na biszkopt, przykrywamy drugą częścią ciasta. Na ciasto wykładamy resztę masy.

Na masę kokosową wykładamy truskawki i zalewamy teżącą się truskawkową galaretką.

Ciasto chłodzimy w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: