

Ciasto Bounty- Sernik kokosowy z mascarpone bez pieczenia



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: 277 Ocena: 14921

5-6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Mascarpone 500 g
- Mleczko kokosowe 400 ml
- Wiórki kokosowe 150 g
- czekolada biała 100 g
- likier kokosowy 3 łyżki opcjonalnie
- Żelatyna 2 łyżki płaskie + 50 ml wody
- -----spód ciasta:
- Herbatniki 150 g
- Kakao 3 łyżeczki
- Masło 75 g
- -----Dodatkowo:
- Czekolada mleczna 50 g

Sposób przygotowania:

- 1 W miseczce żelatynę zalewamy zimną wodą i ostawiamy na 10 minut do napęcznienia.

Do garnka wlewamy mleczko kokosowe i podgrzewamy na małym ogniu. Wsypujemy wiórki kokosowe, a następnie białą czekoladę. Mieszamy do momentu aż czekolada się rozpuści i zdejmujemy z ognia.

Do ciepłej masy kokosowej dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy do jej całkowitego rozpuszczenia. Na koniec opcjonalnie dodajemy likier kokosowy i odstawiamy do przestygnięcia.(nie wkładamy do lodówki).

W rondelku rozpuściłam masło i odstawiłam do przestudzenia. Herbatniki pokruszyłam drobno w rozdrabniaczu. Dodałam kakao a na końcu przestudzone masło i wszystko razem wymieszałam.

Dno tortownicy wyłożyłam papierem do pieczenia. Wsypałam przygotowane pokruszone ciasteczka a następnie za pomocą łyżki (dłoni lub szklanki) wyrównuje i mocno dociskam do dna blaszki. Tak przygotowany spód ciasteczkowy wkładam do lodówki do schłodzenia.

Mascarpone miksujemy na puszystą masę ok. 5 minut a następnie dodajemy przestudzony krem z wiórek kokosowym. Wszystko razem mieszamy. Tak przygotowany krem wykładamy na schłodzony spód ciasteczkowy. Ciasto wkładamy do lodówki na minimum 4 godziny. Przed podaniem ciasto posypuje startą mleczną czekoladą. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: