

Kokosowa kostka



Autor: **monikagotuje**
Przepisów: **73** Ocena: **1599**

> 6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Biskopt: 8 jajek, 1/4 szkl. mąki ziemniaczanej, 1 szkl. mąki pszennej, 1/2 szkl. cukru, cukier waniliowy
- Polewa czekoladowa: 1 kostka margaryny, 5 łyżek cukru, 5 łyżek kakao, 100 ml śmietany kremówki
- Wiórka kokosowe

Sposób przygotowania:

1 Biskopt:

Białka oddzielić od żółtek.

Białka ubić na sztywną pianę z cukrem, następnie dodawać powoli żółtka i mąkę ziemniaczaną i pszenną mieszając na wolnych obrotach.

Piec w 180 st C przez około 30-35 minut.

Porcja na dużą blachę.



2 Polewa czekoladowa:

W małym garnku rozpuścić margarynę z kakao i cukrem. Podgrzewać na małym ogniu, gdy masa nam się rozpuści zdjąć z ognia, wlać śmietanę i energicznie wymieszać.

- Przestudzony biszkopt pokroić w kostkę i zamaczać w polewie czekoladowej następnie obtaczać w wiórkach kokosowych.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: