

Tort orzechowo-kokosowy z masą budyniową o smaku Cappuccino



Autor: **ziembulka**
Przepisów: **69** Ocena: **1350**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ciasto orzechowe:
- 6 jajek
- 100 gram orzechów włoskich zmielonych
- 80 gram migdałów zmielonych
- 2 łyżki bułki tartej
- pół szklanki cukru
- Ciasto kokosowe:
- 4 białka
- 4 łyżki cukru pudru
- 150 gram kokosu
- masa budyniowa:
- 2 szklanki mleka
- 4 żółtka
- po 2 łyżki mąki zwykłej i ziemniaczanej
- 1/3 szklanki cukru
- 250 gram masła
- opakowanie Cappuccino [u mnie waniliowe]
- kawałek czekolady do starcia na dekorację

Sposób przygotowania:

1 Ciasto orzechowe:

Białka ubijamy na sztywną pianę. Żółtka ucieramy z cukrem do białości. Łączymy i dosypujemy migdały orzechy i bułkę tartą. Smarujemy tortownicę [24 cm] margaryną i wysypujemy bułką tartą. Wlewamy ciasto i pieczemy do suchego patyczka ok 30 minut w 170 stopniach ale czas zależy od piekarnik lepiej sprawdzać. schładzamy dzielimy na 2 blaty.

Ciasto kokosowe:

Ubijamy białka na sztywno i powoli dodajemy cukier a następnie kokos. Wykładamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia pieczemy na złoty kolor .

2 Krem budyniowy:

1 i 1/2 szklanki mleka gotujemy z cukrem. w 1/2 szklanki mleka roztrzepujemy mąki i łączymy z

żółtkami. Całość wlewamy do gotującego się mleka energicznie mieszamy żeby nie zrobiły się grudki. Studzimy i ucieramy z masłem. Na końcu dodajemy cappuccino i miksujemy do połączenia składników.

krem dzielimy na 3 części.

przełożenie

ciasto orzechowe-krem-ciasto kokosowe-krem-ciasto orzechowe-krem

dekorujemy.

Smacznego !



Twoje notatki do przepisu: