Biszkopt kokosowy z bitą śmietaną

Dorota Duszak

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

100 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mąka orkiszowa - 12 dag
- cukier - 15 dag
- jaja - 5 szt.
- śmietanka płynna kremówka 30% - 500 ml
- plastry kokosa bio - 8 dag
- wiórki kokosowe bio - 3 dag
- masło sklarowane - 1 łyżeczka
- płatki owsiane - 2 łyżka
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Piekarnik nagrzej do temperatury 185 stopni C

KROK 2: Tortownicę wysmaruj masłem sklarowanym i obsyp płatkami owsianymi.

KROK 3: Białka oddziel od żółtek. Dodaj do białek szczyptę soli i ubij na sztywną pianę. Dalej ubijając dodawaj stopniowo cukier aż do całkowitego rozpuszczenia.

KROK 4: Następnie naprzemiennie dodawaj mąkę, wiórki kokosowe i żółtka delikatnie mieszając do uzyskania jednolitej masy.

KROK 5: Tak sporządzone ciasto przełóż do tortownicy. Włóż do nagrzanego piekarnika. Piecz do momentu, gdy brzegi zaczną odchodzić od tortownicy (ok. 30 min).

KROK 6: Upieczone ciasto wyłóż na drewnianą deskę do góry dnem. Przestudź.

KROK 7: Z chłodzoną śmietanę ubij na sztywno. Ostrożnie, bo można ją przebić. Jeśli potrzebujesz posłodź cukrem pudrem do smaku.

KROK 8: Na zimne ciasto wyłóż bitą śmietanę i układaj łyżką wgłębienia. Dekoruj plastrami kokosa.