Ciasto ananasowo - kokosowe

czas przygotowania: **70 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

BISZKOPT:

- jajka (duże, L) - 4 szt.
- cukier - 150g
- mąka pszenna - 80g
- kakao extra ciemne Gellwe - 30g
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- olej - 90ml

NASĄCZANIE BISZKOPTU:

- woda - 70ml
- sok z cytryny - 1 łyżka
- cukier puder - 1 łyżeczka

KREM KOKOSOWY:

- mleko - 850ml
- żółtka - 2 szt.
- mąka pszenna - 70g
- budyń o smaku waniliowym Gellwe - 2 opakowania
- cukier - 140g
- masło (temperatura pokojowa) - 250g
- wiórki kokosowe - 100g

KREM ANANASOWY:

Sposób przygotowania

1. Krem kokosowy: do rondelka wlać około 500ml mleka, dodać cukier i postawić na ogniu, zagotować.

2. Do pozostałego mleka dodać oba budynie, mąkę, żółtka i wymieszać mikserem, aby nie było grudek.

3. Gdy mleko będzie gorące, dodać rozmieszane budynie z mąką i ugotować gęsty budyń. Cały czas mieszać, aby masy nie przypalić (jak powstaną grudki nie należy się przejmować, tylko energicznie mieszać). Gdy budyń się zagotuje, zmniejszyć ogień na najmniejszy i trzymać go na małym ogniu, mieszając przez około 2 minuty. Budyń zdjąć z ognia, nakryć folią spożywczą na dotyk i odstawić do całkowitego ostudzenia, ma mieć temperaturę pokojową jak masło.

4. Biszkopt: piekarnik nastawić na 180°C na funkcji góra – dół. Blaszkę o wymiarach 25cm x 30cm wyłożyć papierem do pieczenia.

5. Białka ubić na pianę. Ciągle ucierając mikserem dodać cukier i mieszać, aż masa stanie się gęsta i lśniąca. Następnie dodać żółtka i dalej mieszać mikserem na jasną, kremową masę.

6. Do jajecznej masy dodać olej i wymieszać szpatułką. W miseczce wymieszać mąkę z kakao i proszkiem. Następnie przesiać na jajeczną masę, wymieszać szpatułką na jednolite ciasto (proszę za długo nie mieszać).

- śmietanka 30% lub 36% (schłodzona) - 500ml
- cukier puder - 3 łyżki
- ananas w plastrach - 1 puszka
- galaretka o smaku mango Gellwe - 1 opakowanie + 200ml wody
- żelatyna Gellwe - 1 łyżeczka + 2 łyżki wody
- wiórki kosowowe do posypania - wedle uznania

7. Ciasto przełożyć do przygotowanej blaszki, wyrównać i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez około 25-27 minut. Piekłam na drugiej od dołu półce piekarnika.
Po wyjęciu z piekarnika odstawić do całkowitego ostudzenia.

8. Ostudzony biszkopt wyjąć z blaszki, zdjąć papier do pieczenia i papier włożyć z powrotem do blaszki. Z wierzchu biszkoptu odciąć troszkę przypieczoną skórkę i włożyć go do blaszki.

9. Składniki do nasączenia biszkoptu wymieszać i tak przygotowanym ponczem nasączyć biszkopt w blaszce.

10. Krem kokosowy cd: do miski przełożyć miękkie masło i ucierać mikserem przez około 1 minutę. Dodać wiórki kokosowe i ucierać jeszcze przez około 2-3 minuty. Następnie dodawać po sporej łyżce ostudzony budyń, po każdym dodaniu wymieszać mikserem do połączenia składników. Postępować tak, aż zużyjemy cały budyń.

11. Gotowy krem kokosowy wyłożyć na biszkopt w blaszce i wyrównać. Na czas dalszych przygotowań ciasto wstawić do lodówki.

12. Krem ananasowy: do jednej łyżeczki żelatyny dodać 2 łyżki wody, wymieszać i odstawić na około 10 minut, aby napęczniała.

13. Plastry ananasa z puszki osączyć na ręczniku papierowym i pokroić na drobne kawałeczki.

14. Galaretkę o smaku mango wsypać do miski i zalać gorącą wodą, mieszać, aż się rozpuści. Do ciągle gorącej galaretki dodać napęczniałą żelatynę i również mieszać, aż się rozpuści. Odstawić do ostudzenia.

15. Do schłodzonej śmietanki dodać cukier puder i ubić.

16. Do ostudzonej galaretki (ale jeszcze nie tężejącej) dodać 2 łyżki ubitej śmietanki i wymieszać. Tak rozmieszaną galaretkę dodać w dwóch partiach do pozostałej śmietanki. Po każdym dodaniu wymieszać mikserem do połączenia składników. Dodać pokrojonego ananasa i wymieszać szpatułką.

17. Gotowy krem wyłożyć na ciasto w blaszce i wyrównać. Wierzch posypać wiórkami kokosowymi. Ciasto wstawić na całą noc do lodówki.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto ananasowo - kokosowe

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Galaretka – smak mango

Galaretka o smaku mango w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g

Budyń waniliowy

Budyń o smaku waniliowym w proszku na 500 ml mleka.

Opakowanie zawiera: 40 g

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g