

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. Ciągłe 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
- galaretkę o smaku mango Gellwe - 1 opakowanie + 200ml wody
- żelatyna Gellwe - 1 łyżeczka + 2 łyżki wody
- wiórki kokosowe 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