

Ciasto „Krówka w tropikach”

Składniki na spód kokosowy:

- 5 białek jaj
- 230 g cukru
- 200 g wiórków kokosowych
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



Składniki na masę krówkową:

- 600 ml śmietanki kremówki (30%)
- 400 g masy kajmakowej (krówkowej)
- 2 łyżki cukru pudru
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do rozpuszczenia żelatyny

Składniki na galaretkę:

- 1 puszka ananasa (565 g)
- 1 galaretka cytrynowa (75 g)
- 500 ml wrzątku do rozpuszczenia galaretki

Wykonanie:

Spód kokosowy:

Białka ubić na sztywno, stopniowo dodawać cukier i cały czas ubijać. Następnie dodać proszek do pieczenia i mąkę ziemniaczaną i jeszcze chwilę mieszamy. Na koniec dodajemy wiórki kokosowe i mieszamy tylko tyle, żeby wiórki połączyły się z pianą. Masę przelewamy do foremki, o wymiarach 24 x 38 cm, wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy około 30 min, w temperaturze 160-170°C (grzałki góra, dół), aż góra uzyska złoty kolor. Po upieczeniu studzimy spód kokosowy w foremce. Gdy

spód wystygnie, wyciągamy delikatnie z foremki z papierem i delikatnie ściągamy papier (musimy uważać, bo spód może się połamać. Dlatego dobrze wspomóc się np. deską do krojenia, którą kładziemy na górę warstwy kokosowej i trzymając dłońmi obracamy całość). Foremkę wykładamy nowym papierem do pieczenia i wkładamy z powrotem spód kokosowy (wykładając foremkę papierem do pieczenia unikniemy przedostania się metalicznego smaku do brzegów ciasta).

Masa toffi:

Do miski dajemy śmietanę kremówkę i mikserem ubijamy. Gdy masa będzie gęstnieć dodajemy cukier puder, dalej mieszamy oraz masę kajmakową i wszystko dobrze mikserem mieszamy. Masa nie może być gęsta, jak bita śmietana. Na koniec dodajemy żelatynę (rozpuszczoną w 100 ml wrzątku i przestudzoną). Wlewamy ją małym strumieniem, dokładnie mieszając mikserem. Tak przygotowaną masę wlewamy do foremki, na wierzch wkładki kokosowej, dokładnie rozprowadzając i równając powierzchnię. Foremkę wkładamy do lodówki, by masa zastygła.

Galaretką:

Galaretkę cytrynową rozrabiamy w 500 ml wrzątku (galaretkę możemy zrobić na samym początku robienia ciasta, ponieważ musi ona przestygnąć i lekko tężeć). Ananasa odsączamy z zalewy i kroimy w kostkę (jeżeli mamy w plastrach). Jeżeli kupimy ananasa już pokrojonego odsączamy tylko z zalewy. Tak przygotowanego ananasa wykładamy na stężałą masę kajmakową, starając się równomiernie rozłożyć go po całej powierzchni. Zalewamy go galaretką cytrynową. Musimy pamiętać, żeby lekko tężała, w przeciwnym razie galaretką znajdzie ujście i spłynie na spód ciasta! Foremkę z ciastem wkładamy do lodówki na kilka godzin. Następnie możemy już tylko delektować się niesamowitym smakiem kokosu, kajmaku i ananasa.

Samczego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>