

Brzoskwinie pod kokosową kołderką

Przepis dodany przez użytkownika avril

kokosowa nuta

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag mąki pszennej -
- 20 dag masła -
- 3 łyżki kakao -
- pół szklanki mąki ziemniaczanej -
- 2 żółtka -
- 2 łyżki śmietany -
- do ozdoby: -
- 25 dag wiórków kokosowych -
- 350 ml śmietanki -
- 3 łyżki cukru -
- puszka brzoskwiń -
- pół tabliczki czekolady -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Na ciasto masło posiekać z mąką pszenną, ziemniaczaną i kakao. Dodać żółtka, śmietanę, wyrobić ciasto, owinać folią, włożyć na godzinę do lodówki.
- 2.** Schłodzone ciasto rozwałkować na jeden duży, prostokątny placek, wyłożyć formę, piec 30-40 minut w 200°C, przestudzić.
- 3.** Kokosowe wiórki gotować ze śmietanką i cukrem na wolnym ogniu 5 minut, cały czas mieszając, aż zgęstnieją. Masę rozsmarować na cieście, brzoskwinie osączyć z zalewy, połówki ułożyć na masie.
- 4.** Czekoladę rozpuścić, lekko przestudzić, poleać brzoskwinie, ciasto wstawić do lodówki.