



Tort kokosowy

Biskopt

- 6 jajek w temperaturze pokojowej
- 200 g cukru (użyłam ok. 150 g ksylitolu)
- ½ szklanki miksru mąki bezglutenowej (ok. 85 g)
- ½ szklanki mąki ziemniaczanej (ok. 95 g)



Poncz do nasączenia

- ¾ szklanki przegotowanej wody
- 2 łyżeczki cukru z prawdziwą wanilią
- 2 kieliszki Malibu lub rumu (w wersji dla dorosłych)
- sok z 1 cytryny (w wersji dla dzieci)

Krem

- 0,5 litra mleka (użyłam ryżowego)
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 płaskie łyżki miksru mąki bezglutenowej
- 2 łyżeczki cukru z prawdziwą wanilią
- 150 g cukru (lub 100 g ksylitolu)
- 250 g masła w temperaturze pokojowej
- 250 g wiórek kokosowych + 50 g do dekoracji

Biskopt

1. Białka ostrożnie oddziel od żółtek i ubij na sztywną pianę.
2. Pod koniec ubijania powoli wsypuj cukier i dalej ubijając dodawaj pojedynczo żółtka. 3. Mąki wymieszaj, porcjami przesiewaj do masy jajecznej i delikatnie połącz łyżką. 4. Dno tortownicy wyłóż papierem do pieczenia (boków nie smaruj) i przełóż na nią ciasto. 5. Piecz do tzw. suchego patyczka ok. 35 minut w 180°C. 6. Gotowe ciasto zostaw w uchylonym piekarniku do całkowitego ostudzenia. 7. Po ostygnięciu oddziel boki biskoptu od formy. Po wyjęciu pokrój na 2–3 blaty.

Poncz

1. Do gorącej wody dodaj cukier waniliowy i zamieszaj.
2. Po ostygnięciu wlej alkohol lub sok z cytryny.

PRZEPIS NA OK. 8–10 PORCJI



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Jaja



Nabiał



Cukier

Ksylitol to zdrowszy i słodszy zamiennik cukru, uzyskiwany z drzewa brzozy. Największą jego zaletą jest działanie odkwaszające na organizm, ponieważ w przeciwieństwie do cukru ma odczyn zasadowy. Działa bakteriobójczo.



Krem

1. Mąkę rozmieszaj w połowie szklanki mleka, a pozostałą ilość zagotuj z cukrem. 2. Wlej do gotującego się mleka i mieszaj, aż powstanie budyń. Odstaw do ostudzenia. 3. Masło utrzyj na puch i ciągle ucierając dodawaj kilka łyżek budyniu i wiórek kokosowych na przemian.

Tort

1. Wyłóż pierwszą warstwę biszkoptu, nasącz $\frac{1}{2}$ lub $\frac{1}{3}$ ponczu (w zależności od ilości blatów) i przełóż kremem. Na to połóż drugą warstwę, ponownie nasącz ponczem itd. 2. Wierzch i górę ciasta posmaruj cienko kremem i całość posyp wiórkami. Najlepszy będzie następnego dnia, po nocy spędzonej w lodówce. Życzę wytrwałości ;-)

Przepis na krem jest autorstwa sd_silver z forum cincin.

