

Ciasto czekoladowo-kokosowe z wiśniami

ciasto czekoladowe

CZEKOLADOWE SOFT	1.500 g
Olej	900 g
Jaja	750 g
Woda	100 g
łącznie ciasto czekoladowe	3.250 g

warstwa owocowa

Wiśnia (z lekkiego syropu)	1.000 g
łącznie warstwa owocowa	1.000 g

ciasto kokosowe

KOKOSÓWKA	1.500 g
Jaja	750 g
Margaryna 80 %	600 g
Woda	450 g
łącznie ciasto kokosowe	3.300 g

Dekoracja

KIDDY NOISETTE	450 g
Olej	50 g
KIDDY CHOCO	50 g
Kokos, wiórki	100 g
łącznie Dekoracja	650 g

wykonanie:

Wykonanie: forma 40x60 cm

Składniki ciasta czekoladowego połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera za pomocą płaskiego mieszadła. Gotową masę podzielić na dwie części.

Pierwszą część rozsmarować na spód formy z papierem. Drugą przełożyć do rękawa cukierniczego. czas mieszania: 4 minuty



Wiśnie ułożyć na surowy blat z ciasta czekoladowego.

Składniki ciasta kokosowego połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotową masę wyłożyć na ciasto czekoladowe z wiśniami. Na warstwę kokosową wyszprycować drugą część ciasta czekoladowego i wypiec.

czas mieszania: 5 minut

temperatura pieczenia: 190°C

czas pieczenia: 50-60 minut

KOMPLET Kiddy Noisette podgrzać i połączyć z olejem.

Polewę rozsmarować na ostudzone ciasto i szprycować

KOMPLET Kiddy Choco w postaci pasków.

Całość udekorować wiórkami kokosowymi.

