

Kokosanka

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne słodkości mniam mnia

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Biskopt -
- jaja - 4 szt.
- cukier - 3/4 szkl.
- mąka - 3/4 szkl.
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka(i)
- Masa -
- śmietana 30% - 500 ml
- śnieżka - 2 op.
- kokos - 25 dag
- biała czekolada - 2 op.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pieczemy biskopt w prostokątnej formie o wymiarach 25 na 36 cm i studzimy. 1 1/2 tabliczki czekolady trzemy na tarce o małych oczkach, a resztę czekolady trzemy na dużych oczkach i zostawiamy do dekoracji. Śmietanę wlewamy do naczynia, dodajemy śnieżkę i ubijamy. Następnie dodajemy kokos i startą na małych oczkach czekoladę. Gotowy krem wykładamy na biskopt i posypujemy czekoladą. Ciasto wkładamy do lodówki na kilka godzin.

