

## TORT ORZECHOWO-KOKOSOWY



### Biszkopt orzechowy:

- 8 jajek
- szklanka mąki
- szklanka cukru
- łyżeczka proszku do pieczenia
- szklanka orzechów włoskich mielonych

### Ciasto kokosowe (beza):

- szklanka białek
- szklanka cukru
- 150g wiórków kokosowych
- 2 łyżki mąki pszennej
- łyżeczka proszku do pieczenia

### Masa:

- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe
- 2 łyżki cukru z wanilią
- 150g masła
- 800ml mleka

### Poncz:

- mocna herbata
- dowolna whisky

### Wierzch:

- szklanka łuskanych orzechów włoskich
- 80g gorzkiej czekolady
- 50g mlecznej czekolady
- 4 łyżki mleka

### **Najpierw przygotować bezę (ciasto kokosowe):**

Błazkę (ok. 25x35cm) wyłożyć papierem do pieczenia, nastawić piekarnik na 170 stopni. Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dodać cukier i podbić. Dodać resztę składników i zmiksować. Wlać masę do przygotowanej blachy, wstawić ją do piekarnika i piec 30 minut. (piec do zarumienienia). Od razu wyjąć spód z piekarnika i wyjąć z blazki, zostawić na papierze do pieczenia do wystudzenia. Blazkę umyć i z powrotem wyłożyć nowym, czystym papierem.

### **Biszkopt orzechowy:**

Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dodać cukier, podbić. Dodawać żółtka po jednym i resztę składników, zmiksować na najwyższych obrotach na gładką masę, wlać ją do przygotowanej wcześniej blachy. Ciasto piec w 170°C około 35 minut, po upieczeniu natychmiast wyjąć blazę z piekarnika i zrzucić ją na podłogę z wysokości 30-40 centymetrów, ostrożnie wyjąć biszkopt z blachy na kratkę i pozwolić mu ostygnąć. Po ostudzeniu podzielić na pół, na dwa poziome blaty.

### **Masa budyniowa:**

Z porcji mleka odlać 1 szklankę i rozpuścić w niej proszki na budyni. W garnuszku zagotować pozostałe mleko z cukrem, kiedy się zagotuje, wlać mieszankę ze szklanki, cały czas energicznie mieszając trzepaczką. Gotować całość, ciągle mieszając, aż masa nabierze konsystencji gęstego budyniu. Odstawić masę, by ostygła całkowicie do temp. pokojowej.

Do masy dodać miękkie masło i dokładnie zmiksować na gładki, jednolity krem.

### **Złożenie całości:**

Wierzchni blat ciasta orzechowego obrócić do góry nogami i nasączyć go ponczem, odwrócić z powrotem.

Wymieszać herbatę z Whisky. Ułożyć spodni blat biszkoptu orzechowego na tacy lub dużym talerzu (w blasze, w której ciasto się piekło też można), nasączyć ponczem, wyłożyć połowę masy budyniowej. Na masę położyć spód kokosowy i wyłożyć resztę kremu, położyć wierzchni blat ciasta orzechowego, tworząc wysokie ciasto.

W rondelku rozpuścić czekolady z mlekiem na gładką masę i rozsmarować ją równomiernie po wierzchu ciasta, obsypać również pokruszonymi orzechami włoskimi.

Ciasto najlepsze jest następnego dnia, lub też dnia trzeciego od zrobienia. Należy je przechowywać owinięte lub przykryte folią spożywczą.