



# BISZKOPT MALINOWO-KOKOSOWY

🕒 60 MINUT

👤 8-10 PORCJI

## SKŁADNIKI



### biszkopt:

- 4 jaja Kotlina Natury
- $\frac{2}{3}$  szklanki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

### krem kokosowy:

- 300 ml śmietanki kremówki
- $\frac{3}{4}$  szklanki jogurtu kokosowego
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 1 szklanka świeżych malin

### sos malinowy:

- 1 szklanka świeżych malin
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 2 łyżki syropu klonowego
- $\frac{1}{2}$  szklanki mleka migdałowego

### do podania:

- świeże maliny i płatki kokosowe

## PRZYGOTOWANIE



### biszkopt:

1. Rozgrzać piekarnik do 180° i przygotować 2 okrągłe formy do pieczenia.
2. W misce rozbić jaja aż będą lekkie i puszyste. Następnie dodać łyżkę cukru pudru i ubijać, aż cukier zmiesza się z masą jajeczną. W ten sposób – łyżka po łyżce – dodawać cukier, a kiedy cały zostanie wymieszany z masą jajeczną, ubijać ją jeszcze przez 6 minut.
3. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, delikatnie dodawać do masy jajecznej, aż do uzyskania jednolitej masy.
4. Masę przelać ostrożnie do dwóch foremek i piec w piekarniku przez 20 minut. Po tym czasie wyciągnąć oba biszkopcy z piekarnika i studzić przez 5 minut. Następnie wyciągnąć ciasta z foremek, odwrócić na drugą stronę i zostawić, aż całkowicie wystygną.

### kremowe nadzienie:

1. Ubić śmietankę z cukrem pudrem i ekstraktem z wanilii.
2. Kiedy śmietana będzie gotowa, dodać jogurt kokosowy, maliny i delikatnie wymieszać.
3. Gotowy krem odstawić na bok.

### sos malinowy:

1. Zblendować razem maliny, wanilię, syrop klonowy aż do uzyskania jednolitej masy.
2. Zblendowany sos odstawić na bok.

### przygotowanie całości:

1. Położyć jeden biszkopt na paterze lub dużym płaskim talerzu.
2. Rozsmarować na biszkopcie krem kokosowo-malinowy, a na to położyć drugi biszkopt.
3. Biszkopt połączyć sosem malinowym, a na wierzchu ułożyć świeże maliny i płatki kokosowe.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)