

Tort truskawkowy na kokosowo-czekoladowym biszkopcie



Składniki

- 150 g gorzkiej czekolady
- 150 g masła
- 3 jajka
- 100 g cukru pudru
- 90 g wiórków kokosowych
- 90 g mąki tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 400 g jogurtu naturalnego
- 250 g śmietany kremówki
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 4 łyżki żelatyny
- 300 g truskawek
- 3 łyżki wiórków kokosowych
- cukier puder

Sposób przygotowania

Czekoladę posiekać na małe kawałki. Stopić masło, dodać czekoladę i powoli roztopiać. Jajka utrzeć z cukrem pudrem na puch, dodać ostudzoną masę czekoladową. Wymieszać wiórki kokosowe z mąką i proszkiem do pieczenia. Dodać do masy, połączyć. Dno tortownicy (o średnicy 24 cm.) wyłożyć papierem do pieczenia, wlać ciasto. Piec przez 30 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 180 stopni. Wyjąć z piekarnika kiedy ciasto ostygnie, ostrożnie wyjąć z formy i przekroić poziomo na pół. Truskawki umyć, osuszyć i pokroić w plasterki. Żelatynę rozpuścić w 100ml gorącej wodzie. Jogurt naturalny, cukier puder, cukier waniliowy, dokładnie wymieszać. Kremówkę ubić na sztywno. Ciepłą żelatynę delikatnie połączyć z 4 łyżkami kremu jogurtowego. Potem wymieszać z resztą kremu. Stopniowo łączyć krem jogurtowy z ubitą wcześniej kremówką. Dolną warstwę ciasta posmarować kremem, rozłożyć truskawki i przykryć drugim krążkiem. Schłodzić 3 godz. w lodówce. Po schłodzeniu boki tortu (kremu) posypać wiórkami kokosowymi a górę posypać cukrem pudrem. RADA: truskawki można zastąpić innymi owocami np. malinami, poziomkami.