

Tarta podwójnie kokosowa



składniki

Spód:

- 300 g ciasteczek kokosowych Dr Gerard
- 50 g czekolady gorzkiej
- 60g masła
- szczypta soli

Krem biały:

- 100 g czekolady białej
- 200 g wiórków kokosowych
- 200 ml śmietanki kremówki 36%
- 3 łyżeczki czubate cukru pudru
- 50 g masła

Krem czekoladowy:

- 50 g czekolady gorzkiej
- 100 g czekolady mlecznej
- 200 ml śmietanki kremówki 36%
- 1/2 szklanki śmietanki 36%

sposób przygotowania

Tarta kokosowa na ciasteczkach kokosowych z polewą, z kremem z białej czekolady i wiórek kokosowych

Rozgnieść ciastka. Czekoladę i masło roztopić w kąpieli wodnej, następnie wymieszać z rozdrobnionymi ciastkami, wyłożyć na wysmarowaną wcześniej masłem formę do tarty. Wstawić do lodówki.

Czekoladę, masło i kremówkę podgrzać w kąpieli wodnej, mieszać, aż czekolada się rozpuści, a składniki się połączą. Następnie wyłączyć kuchenkę, dodać wiórki i cukier, dobrze wymieszać. Odstawić do ostygnięcia. Zimną masę wyłożyć na ciasteczkowy spód, ponownie schować do lodówki.

Całość podgrzać w kąpieli wodnej ciągle mieszać, aż masa będzie gładka i jednolita, następnie odstawić do ostygnięcia.

Gdy masa ostygnie, wylać ją na biały krem. Całość ozdobić kuleczkami Maltikeks. Wstawić do lodówki do stężenia na minimum godzinę. Tartę najlepiej przechowywać w chłodnym miejscu.