

Kokosowo-truskawkowy deser w puchariku



Potrzebne narzędzia*:

- pucharki lub słoiczki na deserki (korzystałam z takich pucharków o pojemności 150 ml)
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- blaszka
- malakser
- blender
- wałek do ciasta np. taki
- waga kuchenna np. taka
- silikonowa szpatułka
- mikser
- garnek

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Kokosowa-truskawkowy deser w puchariku



Składniki:

Ciasteczka kokosowe (możesz użyć kupnych ciastek):

- 75 g mąki pszennej
- 25 g wiórków kokosowych
- 35 g drobnego cukru do wypieków
- 75 g zimnego masła, pokrojonego w kostkę

Kokosowy krem twarogowy:

- 500 g twarogu z wiaderka (użyłam twarogu Piątnica)
- 120 g cukru pudru
- 160 g śmietanki kokosowej
- 100 g śmietanki kremówki 30%
- 40 g wiórek kokosowych

Truskawkowa pianka:

- 200 g truskawek (mogą być mrożone)
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki cukru
- 4 g żelatyny (1 łyżeczka)

Kokosowo-truskawkowy deser w puchariku



Opis wykonania:

Kokosowe ciasteczka:

1. W misie umieść wszystkie składniki na ciasto.
2. Zagnieć do uzyskania jednolitego ciasta (możesz zagnieść dłonią lub mikserem z płaską końcówką).
3. Ciasto rozwałkuj na grubość około 5 mm pomiędzy dwoma matami silikonowymi. Następnie włóż do zamrażarki na pół godziny.
4. Wytnij okrągłe ciasteczka o średnicy około 5 cm.
5. Ciastka umieść na blaszce wyłożonej matą silikonową lub papierem do pieczenia.
6. Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C przez około 10 minut, do lekkiego zbrązowienia brzegów.
7. Wystudzone ciasteczka rozdrobnij za pomocą malaksera lub przełóż do woreczka strunowego i rozgnieć uderzając wałkiem lub tłuczkiem.
8. Na dno każdego puchariku wysyp 2 łyżeczki (około 15 g) pokruszonych ciastek kokosowych.

Kokosowy krem twarożkowy:

1. W misie miksera umieść twaróg i cukier puder. Utrzyj za pomocą płaskiego mieszadła aż składniki dobrze się połączą.
2. Dodaj śmietankę kokosową i wymieszaj do połączenia.
3. W osobnym naczyniu ubij na sztywno śmietanę kremówkę.
4. Masę serową wymieszaj z ubitą śmietaną i wiórkami kokosowymi za pomocą silikonowej szpatułki.
5. Kokosowy krem twarożkowy przełóż do rękawa cukierniczego i napełnij nim pucharki do około 2/3 wysokości. Następnie wyrównaj wierzch.

Kokosowo-truskawkowy deser w pucharku



Truskawkowa pianka:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. W garnku umieść truskawki (mrożonych nie trzeba wcześniej rozmrażać) z cukrem i cytryną. Podgrzewaj aż owoce zaczną się rozpadną.
3. Zmiksuj blenderem na gładkie puree.
4. Do gorącego puree dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj do jej rozpuszczenia.
5. Wystudzoną masę truskawkową przelej do rękawa cukierniczego lub dzbanuszka z dziubkiem. Następnie wylej na kokosowy krem twarożkowy.
6. Gotowe deserki w pucharku schłodź w lodówce przez co najmniej kilka godzin, a najlepiej całą noc. Następnie udekoruj świeżymi truskawkami.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)