

# Tarta kokosowa - czekoladowa z kulkami musowymi



## Potrzebne narzędzia\*:

- perforowany rant o średnicy 20 cm
- silikonowa forma z otworami w kształcie kulek (pojemność tej formy to 15 x 18 ml, każda kulka ma średnicę 3 cm)
- wałek do ciasta (np. taki)
- waga kuchenna (np. taka)
- papier do pieczenia lub silikonowa mata
- rękaw cukierniczy silikonowy lub jednorazowy (nie jest konieczny jednak ułatwi wypełnienie formy silikonowej musem)
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe najdłużej ze wszystkich)
- kratka do studzenia
- termometr cukierniczy
- mikser
- garnki, miseczki
- sitko
- ostry nóż

*\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

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

# *Tarta kokosowa - czekoladowa z kulkami musowymi*



## Potrzebne składniki:

### **Kruche ciasto**

140 g mąki pszennej  
35 g cukru pudru  
90 g zimnego masła  
1 żółtko  
szczypta soli

### **Frużelina malinowa**

200 g malin (świeżych lub mrożonych)  
1 łyżka soku z cytryny  
2 łyżki cukru  
1 płaska łyżeczka skrobi ziemniaczanej wymieszanej z łyżką wody  
pół łyżeczki żelatyny

### **Mus czekoladowy**

50 ml mleka 3,2%  
75 g czekolady (użyłam 50 g czekolady deserowej i 25 g mlecznej)  
100 ml śmietany kremówki 30%  
4 g żelatyny (1 płaska łyżeczka)

# Tarta kokosowa - czekoladowa z kulkami musowymi



## Potrzebne składniki:

### Mus kokosowy

200 g białej czekolady

120 ml mleka 3,2%

150 ml śmietany kremówki 30%

8 g żelatyny (2 płaskie łyżeczki)

50 g wiórek kokosowych

20 g likieru kokosowego

dodatkowe wiórki kokosowe do obtoczenia kul musowych

### Polewa lustrzana

100 g glukozy w płynie

100 g cukru

50 ml wody

100 g czekolady deserowej

65 g mleka skondensowanego

7 g żelatyny

drobno posiekane orzechy do obsypania kul musowych (użyłam migdałów)

## Opis przygotowania:

### Krucze ciasto:

1. Mąkę, cukier puder, szczyptę soli i masło zagnieć.
2. Dodaj żółtko i połącz. Ciasto schłódź w lodówce przez około 60 minut.
3. Rozwałkuj na grubość około 3 mm.
4. Obręcz perforowaną umieść na blaszce wyłożonej matą silikonową i wyłóż ją ciastem. Schłódź w lodówce przez 30 minut. W tym czasie rozgrzej piekarnik do 180°C.
5. Ostрым nożem odetnij nadmiar ciasta wystający ponad obręcz. Spód nakłuj widelcem.
6. Ciasto piecz 15 – 20 minut (w trybie góra – dół). Wystudź i wyjmij z obręczy.

# Tarta kokosowa - czekoladowa z kulkami musowymi



## Opis przygotowania:

### **Frużelina malinowa:**

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw.
2. Maliny, cukier i sok z cytryny podgrzej do rozpuszczenia cukru.
3. Dodaj skrobię ziemniaczaną wymieszaną z łyżką wody. Całość wymieszaj i zagotuj. Przetrzyj przez sitko.
4. Do gorącego puree dodaj żelatynę i wymieszaj. Wystudź.
5. Na kruchy spód wyłóż frużelinę malinową.

### **Mus czekoladowy:**

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw.
2. Mleko odgrzej prawie do wrzenia. Wymieszaj z żelatyną i czekoladą.
3. Ubij śmietanę kremówkę. Wymieszaj z masą czekoladową.
4. Mus przełóż do rękawa cukierniczego i wypełnij nim silikonową formę na kulki. Włóż do zamrażarki.

### **Mus kokosowy:**

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw.
2. Mleko odgrzej prawie do wrzenia. Wymieszaj z żelatyną i czekoladą. Dodaj likier i wymieszaj.
3. Ubij śmietanę kremówkę. Wymieszaj z masą czekoladową i wiórkami kokosowymi.
4. Mus przełóż do rękawa cukierniczego. Połową musu wypełnij silikonową formę na kulki. Włóż do zamrażarki na 2 godziny.
5. Drugą połowę musu kokosowego wyłóż na tartę posmarowaną frużeliną malinową. Tartę włóż do lodówki na czas mrożenia kul kokosowych.

# Tarta kokosowa - czekoladowa z kulkami musowymi



Opis przygotowania:

## **Polewa lustrzana:**

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw.
2. Wodę, cukier i glukozę podgrzewaj do rozpuszczenia się cukru.
3. Dodaj mleko skondensowane, wymieszaj.
4. Garnek zdejmij z palnika. Dodaj czekoladę i żelatynę. Wymieszaj.
5. Polewę przelej przez drobne sitko.
6. Przykryj folią spożywczą tak i odstaw do wystudzenia do temperatury 32 – 35° C.

## **Składanie deseru:**

1. Zamrożone kule kokosowe wyjmij z formy silikonowej i obsyp wiórkami kokosowymi.
2. Zamrożone kule czekoladowe ułóż na kratce do studzenia ciast. Następnie oblej je polewą lustrzaną i obsyp orzechami.
3. Na kruchy spód ułóż kulki musowe, zaczynając od środka.
4. Wolną przestrzeń na brzegu tarty obsyp wiórkami kokosowymi.

## **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)