„PRINCESSA"

Tort

1. BLAT JASNY (średnica 24 cm)

Golden Sand JABEX	750 g
Jaja	300 g
Olej	300 g
Woda	75 g

Składniki łączymy ze sobą mikserem (końcówka liść) na średnich obrotach przez 3 min. Ciasto wykładamy na 2 okrągłe ranty o średnicy 24 cm i wypiekamy w temp. 180°C przez 15 minut i pozostawiamy w rantach.

2. KREM KOKOSOWY

Coco Cream JABEX	300 g
Śmietanka 33%	700 g
Żelatyna	10 g
Woda	100 g
Wiórki kokosowe	50 g
Okruchy ciasta	50 g

Śmietankę ubijamy i łączymy z Coco Cream i rozpuszczoną w wodzie żelatyną. 1/3 kremu łączymy z wiórkami kokosu i okruchami ciasta i wykładamy na pierwszy blat, przykrywając drugim. Pozostałą część kremu dozujemy na wierzchnią część. Schładzamy ok.1,5 h.

3. WYKOŃCZENIE

Wiórki kokosowe	wg uznania

Schłodzony tort posypujemy wiórkami kokosu.