

Bounty tart

| | | |
|----------|------|------|
| 1 | 180 | 1 |
| Nehézség | Perc | adag |

Allergének:



Hozzávalók

sütemény alaphoz

- 25 dkg zabkeksz morzsa
- 10 dkg Tejcsokoládé
- 10 dkg vaj
- 7 ek. kókusztej

krémhez

- 4 dl fém dobozos kókuszkrém
- 10 dkg kókuszreszelék
- 10 dkg cukor
- 3 ek. búzadara

tetejére

- 5 dkg étcsokoládé
- 3 ek. kókusztej



1. A vajat és a csokoládét külön-külön olvasd fel, és mindkettőt keverd a kekszmorzshoz. Ha a massa nagyon száraz, kevés kókusztejet adj hozzá. Nyomkodd a piteformába , és 1 órára tedd hűtőbe.
2. A kókuszkrémet öntsd lábosba, és kezd melegíteni. Közben mehet hozzá a cukor, a kókuszreszelék és a dara. Kis lángon addig főzd, amíg be nem sűrűsödik annyira, hogy kevergetés közben már látszik az edény alja.
3. Az elkészült krémet még melegen kend a kekszes alapra, és további 1-2 órára tedd vissza a hűtőbe.
4. A étcsokit olvasd fel, a kókusztejjel hígítsd, és csurgasd a pite tetejére. Még egy picit tedd vissza a hűtőbe, amíg a csokoládé meg nem dermed, és már szeletelheted is.

Google Play



App Store

